sale&pepe

SALEPEPE.IT
OTTOBRE 2019



Arrotolato al whisky con pere e frutta secca, pag. 45

ARROSTI D'AUTUNNO celebrano la ricca cucina di stagione **MELE** delizie del frutteto, perfette nei dolci e stuzzicanti nel salato **PASTA INTEGRALE** rustica e salutare ama sughi intensi e corposi **LATTE E MIELE** si incontrano in morbidi dessert

IN EDICOLA IL 24 SETTEMBRE 2019 - Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 32 - Mensile

GRUPPO MONDADORI


stufferofficial
Vorrei essere la tua dolce metà!
280g
STUFFER
Crea
Pasta
SFOGLIA
rettangolare
senza grassi idrogenati
ohne gehärtete Fette
GIÀ STESA SU CARTA DA FORNO E PRONTA PER L'USO
Cuciniamo insieme! È splendido collaborare per dar vita a piatti fantastici che regalino un sorriso agli altri membri della famiglia.
... e proprio per questo è nata la linea Stuffer Crea.
Scopri tante gustose ricette su www.stuffer.it
STUFFER
Crea

SOMMARIO

OTTOBRE 2019

Servizi

Evasioni



30



68



16



40

salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

Rubriche

Scuola



100

Hanno collaborato a questo numero



STEFANO CACCAVARI E VALENTINA CERAUSO
Lui è il fondatore di Mulinum, azienda agricola calabrese che produce farine di grani antichi; lei è la chef che si dedica con passione a realizzare pizze, pane e altre ricette esaltate proprio dall'utilizzo di quelle farine. Eccoli insieme a pag. 111



MASSIMILIANO MASCIA
Chef del ristorante San Domenico di Imola insieme allo zio Valentino Marcattilii ci ha conquistato con la sua grande determinazione e l'agnello arrostito con crema di semi di girasole, funghi galletti e mirtilli di pag. 63

AMICI ACIDI
Andreas Widmann, Joško Sirk, Andrea Paternoster, Mario Pojer e Andrea Bezzecchi: 5 produttori di aceto uniti per dare dignità a questo ingrediente. A pag. 90 parliamo di loro e di alcuni piatti nati per essere "vaporizzati" con sapiente acidità.




OLITALIA
QUASI OLIVA SPECIOSA IN CAMPIS
LA TRADIZIONE DI DOMANI.
OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
VERDURE
Anche il broccolo
ha perso la testa per lui.
È proprio vero che in cucina nascono legami speciali. Basta avere **l'olio extravergine d'oliva** giusto. Perché ogni ingrediente ha caratteristiche specifiche che solo un grande olio sa valorizzare. Ecco perché insieme a un team di chef internazionali abbiamo studiato una linea completa e innovativa, dedicata ai protagonisti della cucina italiana: carne, pasta, pizza, pesce e verdure. **Lasciati conquistare anche tu**, provala nella tua cucina.
OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
CARNE
OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
PASTA
OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
PIZZA
OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
PESCE
OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
VERDURE

INDICE

LE RICETTE DI OTTOBRE 2019

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE E SALSE

DESSERT E BEVANDE

INDIRIZZI

- **AMC Italia**, www.amc.info
- **Algranti Lab**, www.algrantilab.it
- **Ankarsrum**, distr. da Künzi, www.kunzigroup.com
- **Arte nel Pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **Asa Selection**, distr. da Merito, www.merito.it
- **Bimby**, www.bimby.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.com
- **Blomus**, www.blomus.us
- **Bloomingville**, www.bloomingville.com
- **Broste Copenhagen**, www.brostecopenhagen.com
- **Busatti**, www.busatti.com
- **C&C Milano**, www.cec-milano.com
- **Cargo**, www.cargomilano.it
- **Casa**, www.casashops.it
- **Casa Cubista**, www.casacubista.com
- **Caterina Von Weiss**, www.caterinavonweiss.eu
- **Ceramiche Milesi**, www.ceramichemilesi.com
- **ClayLab**, www.claylab.it
- **Crock-Pot**, distr. da Nital, www.nital.it
- **Croff**, www.croff.it
- **Cup & Co.**, www.cup-co.it
- **Easy Life**, www.easylifedesign.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Fratelli Graziano**, www.graziano.it
- **Imetec**, shop.imetec.com
- **Julie Dahmus**, http://juliedamhus.dk
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.it
- **Kenwood**, www.kenwoodworld.com
- **laRinascente**, www.rinascente.it
- **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **Magimix**, www.magimix.it
- **Maisons du Monde**, www.maisonsdumonde.com
- **Manimono**, http://manimono.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Moulinex**, www.moulinex.it
- **Normann Copenhagen**, www.normann-copenhagen. com
- **Paira**, www.paira.tv
- **Philips**, www.philips.it
- **Riccardo Monte**, www.riccardomonte.com
- **Rivadossi**, www.rivadossi.it
- **Schiffini**, www.schiffini.com
- **Serax**, www.serax.com
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Stefano Toniolo**, in vendita su www.etsy.com
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Table Top**, www.tabletopmilano.com
- **Toniolo Ceramiche**, www.labottegadeltornio.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Weck**, www.weckjars.com
- **Zara Home**, www.zarahome.com



NEFF COLLECTION PARTNER

Tante lezioni per tutti i gusti!

Riapre la Scuola di Sale&Pepe con un appetitoso cartellone: le mele sono protagoniste di torte realizzate con tecniche e ingredienti da pasticceria; le birre nazionali ed estere vengono presentate e degustate per essere poi utilizzate come ingrediente principe di tre gustose ricette e il pesce freschissimo preparato insieme porta un ultimo scampolo d'estate a vacanze ormai finite. In più molte raffinate proposte per cimentarsi ai fornelli in coppia.

1/10 SPECIALE SHOW COOKING CON I SALUMI DOP E IGP

Un nuovo appuntamento con i grandi salumi italiani protagonisti di inedite ricette: pitta con Capocollo di Calabria DOP, acciughe e caciocavallo; quenelle di polenta con Salame di Varzi DOP e crema di scarola; Prosciutto di San Daniele DOP in purezza con un accompagnamento goloso e risotto con Speck Alto Adige IGP e mele del Trentino. Dalle 17 alle 21, non solo ricette, ma anche approfondimenti e curiosità per scoprire, gustare e conoscere queste quattro eccellenze della salumeria, portavoce della tradizione e della cultura dei nostri territori.

GLI SPONSOR DELLA SCUOLA
Importanti aziende del settore food hanno scelto come partner la Scuola, che grazie a loro offre ai partecipanti prodotti di qualità eccellente e le migliori attrezzature di cucina.

In collaborazione con:

Sponsor ufficiali:

LE CLASSI DI OTTOBRE







02/10
MENU ROMANTICO
Cena per due realizzata in coppia: Tagliatelle stese a mano, battuto di gambero con polvere di alici, carpaccio d'ananas al caramello.

04/10
NEW YORK DINNER
Prepariamo insieme fast ribs alla texana, chicken parmesan, chocolate brownies al caramello salato e noci di macadamia.

11/10
A TUTTA BIRRA
Cuciniamo frittelle con pastella alla Lager, manzo e verdure con crema alla Guinness, salsiccette e glassa alla birra trappista.

16/10
GOLOSI IN COPPIA
Menu speciale con stringozzi fatti a mano al pesto di broccoletti, carpaccio di manzo tiepido con funghi trifolati, mousse al finocchio e arancia.

19/10
PASTICCERIA RAFFINATA
Dolci classici con le mele preparati a regola d'arte: strudel, crostata alsaziana con la panna acida e terrina di crespelle.

23/10
A TUTTO PESCE
Da non perdere: crema di ceci con anice stellato e code di gamberoni, filetto di tonno con daikon e pak choi. Per finire, millefolgie di cialde con mousse al caffè e noce moscata.

Produttore di farine classiche e di forza, preparati per pizza, pane e dolci, vanta una tradizione che risale al 1760. Su molinorossetto.com c'è la possibilità di acquistare.

Al 4 di una storica via milanese trovate il miglior pesce fresco e di recente anche prodotti gastronomici e un bistrot per degustare (pescheriaspadari.eu).

Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it ***www.facebookcom/ ScuolaCucinaSaleePepe***

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE ***Neff Collection Brand Store c/o DesignElementi Via Lazzaretto 3 - 20124 Milano (M1 fermata Porta Venezia /M3 fermata Repubblica) Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it oppure chiama lo 02 75423300 il martedì e il giovedì dalle 14:00 alle 18:00***



OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
PESCE



OLITALIA
i Dedicati
olio extra vergine di oliva
SPECIALE PER
CARNE
PASTA
PIZZA
PESCE
VERDURE


Quello in cui crediamo è tutto qui dentro.
CREDIAMO NELL'INNOVAZIONE.
Per questo, siamo stati i primi produttori di farina a pensare al contenitore in brik.
CREDIAMO NELLA LOTTA AGLI SPRECHI.
CREDIAMO CHE LA PRATICITÀ SIA UN VALORE.
Per questo, il nostro contenitore si richiude facilmente ed è comodo da riporre.
Per questo, il nostro contenitore ha un tappo che conserva meglio la farina e ne riduce la dispersione.
CREDIAMO CHE OGNUNO ABBIA IL DIRITTO DI VEDERE CIÒ CHE ACQUISTA.
Per questo, il nostro contenitore è trasparente e permette di misurare la quantità di farina rimasta.
CREDIAMO NELLA RESPONSABILITÀ AMBIENTALE.
Per questo, il nostro contenitore è in carta FSC, proveniente da foreste gestite in modo responsabile.
CREDIAMO NELLA QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI.
E con noi, ci credono tutti quelli che, da più di 250 anni, ci scelgono ogni giorno.
FARINA TIPO 00
FARINA MANITOBA
FARINA INTEGRALE 100% Italiano
FARINA TIPO 00 100% Italiano
Molino Rossetto
MUGNAI DAL 1760
Nuovo contenitore in brik. Pratico per te, buono per l'ambiente.
www.molinorossetto.com
Touché



Il detective è a tavola

DA POLIZIOTTI, COMMISSARI, AGENTI SEGRETI E INVESTIGATORI USCITI DALLA PENNA DEI GRANDI SCRITTORI UNA LEZIONE SUL BUON CIBO, FONTE DI STIMOLO E PIACERE MA ANCHE CHIAVE UTILE A SCOPRIRE LA VERITÀ

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello, in cucina Claudia Compagni

Laura Maragliano

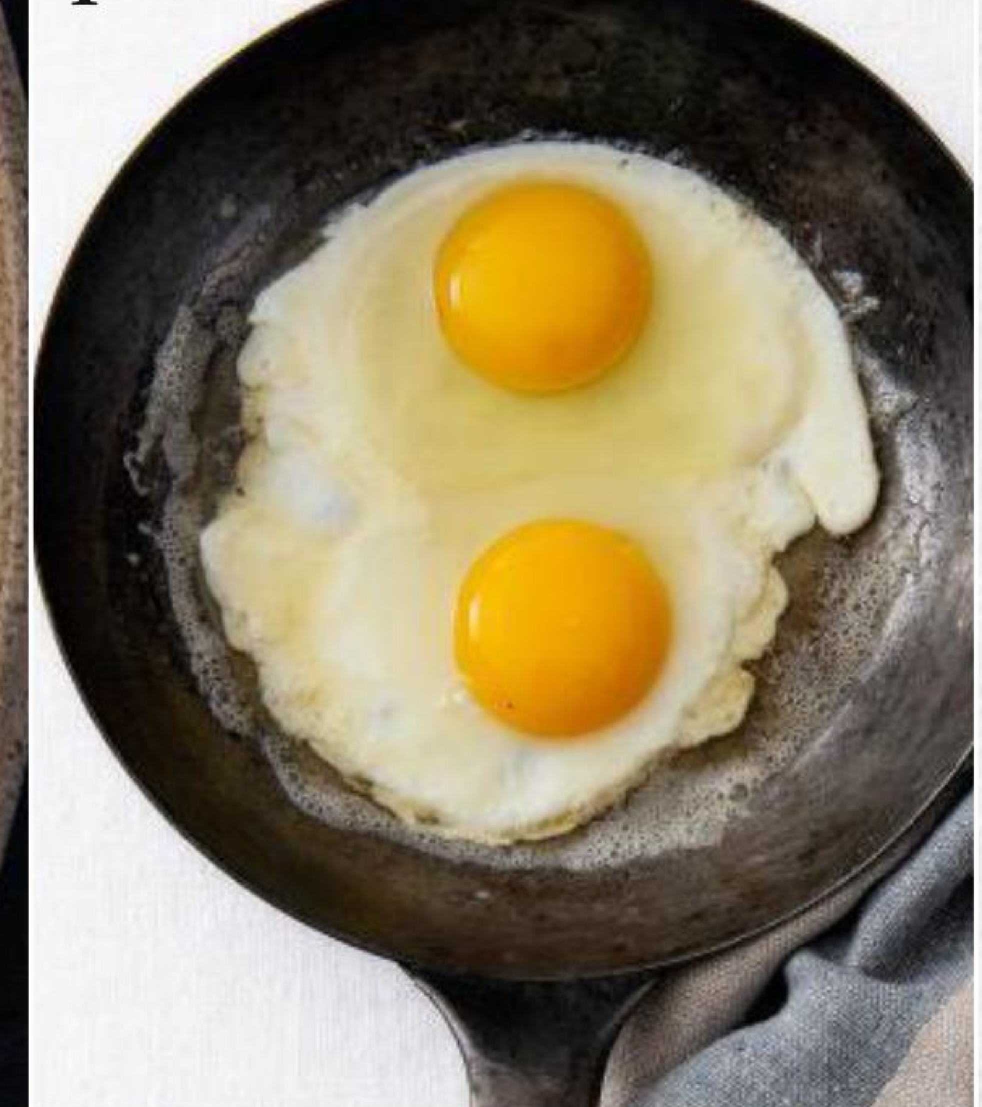
Molti pomeriggi fa con i miei figli giocavo a fare la detective. Vestivo i panni di Dee Dee Mccall, collega di Rick Hunter (impersonato a turno da uno dei miei bambini), il protagonista di una serie tv poliziesca degli Anni '80. Il gioco riusciva meglio d'inverno, quando il buio anticipato consentiva di nascondersi bene e tutto era più "spaventevole". C'era suspence nell'aria, soprattutto quando Dee Dee e Rick scendevano le scale con la schiena rasente al muro ma i sensi ben vigili. Poi, il gioco, come era cominciato, finiva: era ora di cena. Avrei dovuto a qual punto pormi una domanda: gli investigatori mangiano? In realtà film e telefilm ce li mostrano spesso mentre si cibano frettolosamente con qualche junk food. Ma questo immaginario è ribaltato dalla letteratura, dove molti detective o spie nascono con un debole per la buona cucina e il buon vino. L'affascinante James Bond, non solo ordina un Vodka Martini agitato e non mescolato, è anche fine conoscitore di Champagne, amante di uova alla coque (cotte 3 minuti e 20 secondi non uno di più) e non disdegna frutti di mare, aragoste, vongole e granchi. Del commissario Maigret, ricordo l'interpretazione di Gino Cervi seduto a tavola, mentre Andreina Pagnani, la signora Maigret, gli serve qualche manicaretto casalingo. Georges Simenon lo aveva immaginato così: buongustaio e fumatore di pipa, aspetti che il regista Mario Landi tenne in conto per la scelta di Gino Cervi. A sua volta lui stesso era stato scelto da un dirigente Rai molto speciale: Andrea Camilleri, padre del commissario Montalbano. Altro poliziotto ma, guarda caso, uguale passione per il buon cibo: in questo caso un trionfo di sicilianità che va dagli arancini di Adelina al pesce di Enzo, dalla pasta 'ncasciata alla caponatina. Per aggiungere un altro tassello al cibo "investigativo" ci voleva Rex Stout e il suo Nero Wolfe che ama la cucina ricca e sofisticata, esce poco di casa ma va al convegno dei quindici migliori cuochi del mondo. La conclusione, a questo punto, potrebbe essere banale: investigare fa venire fame. Ma non basta: in "Nero Wolfe la paga cara" il grosso investigatore spiega: "Tutto quello che bisogna sapere di una qualunque società umana è quello che mangia. Se si sa quello che mangia, si è in grado di dedurre tutto il resto: la cultura, la filosofia, l'etica, la politica, tutto". E si risolvono i casi.



2 uova per l'investigatore

La ricetta che segue è quella della prima colazione preferita da Nero Wolfe. Il detective uscito dalla penna dello scrittore statunitense Rex Stout le mangia a colazione con un succo d'arancia, due fette di prosciutto affumicato arrostito della Georgia, insalata di patate, muffin ai mirtilli e una cioccolata fumante.

1



2



3



UOVA ALLA NERO WOLFE

PER 4 PERSONE
8 uova - 60 g di burro - 1/2 bicchierino di Sherry - sale

● **1** In 4 tegamini che possano andare il forno suddividete 30 g di burro e fatelo sciogliere dolcemente. Sgusciate 2 uova in ciascun tegamino senza rompere i tuorli e cuocetele per 1-2 minuti finché l'albume sarà quasi del tutto rappreso. Bagnate le uova con il fondo e infornate i tegamini a 180° per un minuto. Sfornate e tenete al caldo.
● **2** Intanto fate sciogliere il burro rimasto in un padellino e, quando sarà trasparente, versatelo in un recipiente trattenendo i residui bianchi. Rimettetelo sul fuoco e, quando sarà dorato, sfumatelo con lo Sherry.
● **3** Versate il burro allo Sherry sulle uova, regolate di sale e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 5 minuti** ● **Cottura 5 minuti**
Ricetta tratta e rielaborata dal volume "Spie-di. Cibo e servizi segreti" (Umberto Broccoli, Nuova Argos Editore).



Burro di arachidi home made

Gustoso e decisamente american style, il burro di arachidi è goloso spalmato sul pane oppure in sostituzione del burro tradizionale nei dolci, a cui dona una sfumatura sapida molto gourmand (i francesi fanno la stessa cosa con il caramello salato). Frullate nel mixer 250 g di arachidi tostate non salate con 1 cucchiaino di miele di acacia, un pizzico di sale, 1 cucchiaio di olio di arachide e 1 cucchiaio di acqua fredda fino a ottenere una crema omogenea.

Facili e originali. Così sono i golosi sfizi per riscaldare colazioni, brunch e merende d'autunno

Pancakes giapponesi in padella

Sgusciate 2 uova separando i tuorli e gli albumi. Montate i tuorli con 80 g di zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Setacciate 200 g di farina con 6 g di lievito per dolci e una bustina di vaniglina: fate cadere le polveri direttamente nei tuorli e intanto mescolate per incorporarle. Montate a neve gli albumi e unite anch'essi al composto. Imburrate 4 coppapasta di 10 cm di diametro e rivestiteli con una striscia di carta da forno anch'essa imburrata. Fate sciogliere 10 g di burro in una padella antiaderente, disponetevi dentro i coppapasta, riempiteli con la pastella preparata copriteli con un coperchio e cuoceteli su fiamma bassissima per 4 minuti. Girateli e proseguite la cottura per altri 4 minuti. Serviteli guarnendoli con zucchero a velo, frutti di bosco, miele di acacia o sciroppo d'acero.



Mousse di cioccolato all'acqua

Cioccolato, acqua, ghiaccio: fine dell'occorrente. Ecco come si prepara questa geniale creazione di Heston Blumenthal, chef inglese pluristellato, oltre che personaggio televisivo e autore di numerosi libri. Per 2 porzioni abbondanti, tritate finemente 180 g di cioccolato fondente al 70% e trasferitelo in una ciotola. Portate a ebollizione 210 ml di acqua e versatela a filo sul cioccolato mescolando con una spatola in silicone fino a ottenere un composto cremoso. Trasferite la ciotola in un altro contenitore colmo di cubetti di ghiaccio e montate la mousse con una frusta elettrica finché il cioccolato inizia a rapprendersi: non esagerate altrimenti si separa. Levate la ciotola dal ghiaccio e continuate a montare: la mousse diventerà più chiara e spumosa. Suddividetela nei bicchieri e servite subito. Se preferite, potete prepararla anche con il cioccolato al latte.





Sua maestà il guanciale

È ricavato dalla guancia e da parte delle gola del maiale. Per trasformarlo in salume, il taglio viene salato, speziato e stagionato (anche affumicato, in alcuni zone d'Italia). Protagonista di mille spuntini, è l'ingrediente irrinunciabile dell'amatriciana e della gricia (sorella arricchita della cacio e pepe). Fuor di tradizione, si presta per accostamenti insospettabili: dopo averlo rosolato, provatelo con una padellata o vellutata di zucca, nelle ricette al tartufo, nel risotto ai mirtilli, nelle zuppe di castagne e persino con le ostriche (un pezzettino sopra il mollusco).











Il tempo delle Mele

SI TROVANO TUTTO L'ANNO, MA QUESTA È LA LORO VERA STAGIONE. DAL DOLCE AL SALATO, SONO PROTAGONISTE DI GOLOSI MENU AUTUNNALI

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Martina Liverani, ricette di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni, styling di Flores Manfredi/Table Top Milano

Il mondo vegetale si presenta sotto forme, colori e consistenze così vaste da essere un'inesauribile fonte di ispirazione in cucina. Basti pensare alla mela: ne esistono talmente tante varietà (diverse per colore, sapore, struttura) che, con un solo frutto, si può creare un menu intero, bevande incluse. Piace cruda (per la croccantezza, il sapore asprigno, la freschezza), ma può essere cotta in ogni modo (a vapore, al forno, in padella, bollita, fritta, alla brace, arrosto), può accompagnare o andare sola: metafora di uno snack sano buono in qualsiasi momento della giornata.

> segue a pag. 19



Sottopiatto e piattini
Livellara.
Indirizzi a pagina 6



CROSTATA DI MELE AL COCCO CON SALSA AL COCCO

PER 8 PERSONE
per la base: 155 g di farina integrale + quella per la lavorazione - 60 g di farina 00 - 1 cucchiaio di zucchero - 115 g di burro + quello per lo stampo - 1 pizzico di sale
per la salsa al cocco: 20 datteri - 2 dl di latte di cocco
per la farcia: 4 mele Kanzi - 200 g di purea di mela - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 cucchiaio di succo di limone - 1 cucchiaio di zucchero - 1 cucchiaio di farina di cocco

● **1** Private i datteri del nocciolo e metteteli a bagno in acqua fredda per 1 ora. Intanto preparate la base. In una ciotola mescolate le due farine con lo zucchero e il sale; trasferite tutto in un mixer con il burro e frullate fino a ottenere un composto a briciole; mettetelo nella ciotola e unite 4 cucchiai di acqua ghiacciata impastando fino a ottenere una palla omogenea. Avvolgete l'impasto nella pellicola e mettetelo in frigo per 30 minuti.
● **2** Preparate la salsa. Scolate i datteri, trasferiteli in un mixer e frullateli con il latte di cocco fino a ottenere una salsa omogenea, soffice e cremosa. Trasferitela in una ciotola, copritela e fatela raffreddare in frigorifero.
● **3** Ungete con il burro e infarinate uno stampo da 22 cm di diametro. Sul piano infarinato, stendete la pasta in un disco di due dita più grande dello stampo e rivestite quest'ultimo. Ritagliate il bordo in eccesso e, con i ritagli, decorate il bordo della crostata secondo il vostro gusto. Mettete in frigo per 15 minuti.
● **4** Preparate la farcia. Lavate le mele e tagliatele a metà, eliminate il torsolo e, con un coltellino, tagliatele a fettine molto sottili mantenendo la loro forma. Stendete la purea di mele nella base della crostata, spolverizzatela con la cannella e la farina di cocco e adagiatevi sopra le mezze mele tagliate. Spruzzate le mele con il succo di limone e spolverizzatele con lo zucchero. Infornate a 180° per circa 30 minuti, finché il bordo risulterà leggermente dorato. Togliete la crostata dal forno, lasciatela raffreddare e servitela accompagnata dalla salsa al cocco.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **380 cal/porzione**



> segue da pag. 17

Una celebrità di ogni ricettario

Gustoso e versatile, questo frutto è presente nei ricettari di ogni epoca. Già nel Quattrocento Maestro Martino, nel suo *Libro de Arte Coquinaria*, scriveva la ricetta per farne frittelle; poco dopo Bartolomeo Scappi, in *Opera*, insegnava a far "Crostata e Minestra di mele". Artusi si cimenta con le "Mele all'inglese" nella *Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. E, alla fine dell'Ottocento, la mela è presente nel ricettario di Oscar Tschirky, maître presso l'Hotel Waldorf di New York, che inventò una delle più celebri insalate al mondo, la Waldorf salad, preparata con mela, sedano rapa e maionese (solo più tardi furono aggiunte le noci). Per non parlare del sidro, la popolare bevanda ottenuta dalla fermentazione delle mele, uno degli alcolici più antichi che esistano; così come l'aceto ottenuto da questo frutto, condimento base per la preparazione di ottimi vinaigrette e chutney.

Da Eva all'apple pie

La storia dell'uomo e quella della mela sono intrecciate l'una all'altra da sempre: da Eva a Platone, da Guglielmo Tell a Newton, fino a Biancaneve. Carica di simboli e aspettative (come quella di tenere lontano il medico se consumata quotidianamente), la mela evoca semplicità e bellezza. E poi, bontà e dolcezza, che trovano la loro rappresentazione universale nella torta di mele, uno dei dolci più famosi e amati di tutti i tempi. Ne esistono di innumerevoli versioni (dalla francese tarte tatin all'americana apple pie) e quasi ogni famiglia ne ha una ricetta che mette tutti d'accordo per la sua bontà.

> segue a pag. 20



Tovagliolo Society Limonta, piatto nero Livellara, piattino Easy Life, forchetta Mepra, piatto torta Casa. Nell'altra pagina, griglia La Rinascente. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 19

Italia, il Paese delle eccellenze

Sul mercato questo frutto viene prima classificato a seconda delle zone di produzione e per varietà e poi suddiviso in categorie (Extra, Prima e Seconda) in base alla perfezione della polpa e della buccia. In Italia i territori più vocati si trovano nelle regioni del Nord, dove crescono cultivar tutelate con marchio IGP come la Mela rossa di Cuneo, la Mela Alto Adige, le mele della Valtellina, del Trentino e della Val Venosta; dal punto di vista geografico fa eccezione solo la Melannurca Campana. Hanno invece marchio DOP le Golden Delicious, Red Delicious e Renetta Canada della Val di Non. I produttori sono spesso riuniti in consorzi che tutelano la produzione, la raccolta e la conservazione secondo i disciplinari europei.

> segue a pag. 23

CHEESE CAKE ALLE MANDORLE

PER 8 PERSONE
per la farcia: 2 mele Pink Lady - il succo di 1 limone - 250 g di ricotta - 160 g di formaggio cremoso - 5 cucchiai di miele fluido - 40 g di mandorle sgusciate con la buccia
per la base: 110 g di burro gelato + quello per lo stampo - 155 g di farina integrale + quella per la lavorazione - 30 g di farina di mandorle - 60 ml di succo di mela freddo
per lucidare: 6 cucchiai di miele - 6 cucchiai di succo di mela

● **1** Lavate le mele, privatele del torsolo, cuocetele al vapore per 5 minuti, poi fatele raffreddare. Intanto preparate la base. Tagliate il burro in 8 pezzi uguali, mettetelo nel mixer con le due farine e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite il succo di mela a filo e continuate ad azionare il mixer fino a ottenere una palla. Avvolgete l'impasto nella pellicola e trasferitelo in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Imburrate e infarinate una teglia da 22 cm di diametro con il fondo estraibile. Stendete la pasta su un piano infarinato e rivestite la tortiera. Pareggiate i bordi, bucherellate il fondo con una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno e mettete nel freezer per 30 minuti. Quindi, cuocete la base in forno a 185° per circa 15 minuti. Sfornatela, fatela raffreddare, toglietela dalla teglia e appoggiatela su un piatto da portata.
● **3** Preparate la farcia. In una ciotola, mescolate la ricotta con il formaggio cremoso e il miele e stendete la farcia nel guscio di pasta cotto. Sbucciate le mele, tagliatele in quarti e poi a fettine, spruzzatele col succo di limone, asciugatele e disponetele sulla torta accavallandole leggermente.
● **4** Preparate la miscela per lucidare. In un pentolino, mescolate il miele con il succo di mela, scaldatelo leggermente e spennellatelo sulle mele. Tagliate le mandorle a filetti e distribuitele sul bordo della torta. Trasferite in frigorifero per raffreddare e servite.

FACILE
● **Preparazione 50 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **370 cal/porzione**



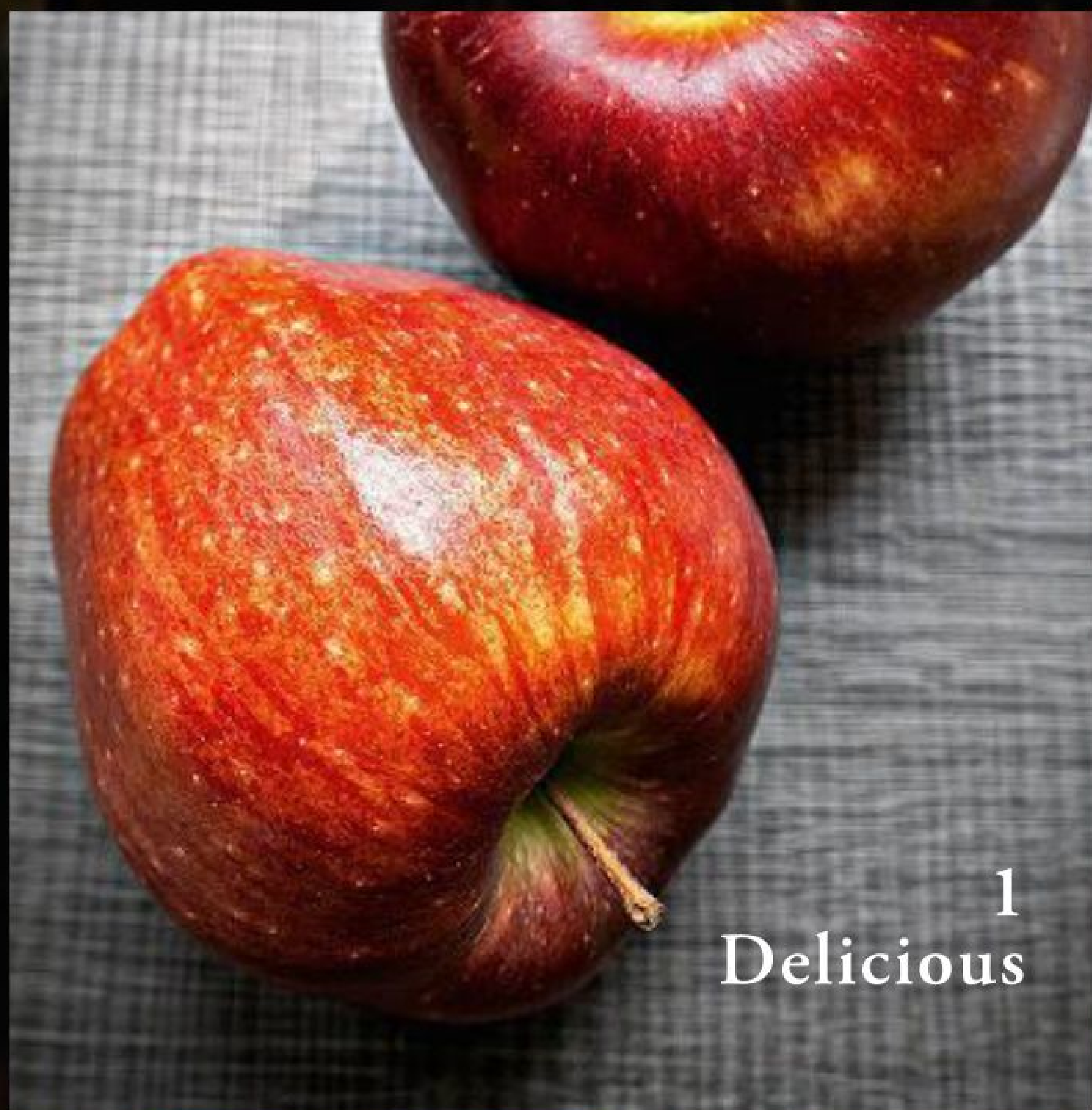
MELE AL FORNO RIPIENE DI CARNE CON SALSA AL PORTO

PER 4 PERSONE
4 grosse mele Morgenduft - 4 scalogni - 225 g di polpa di maiale macinata - 225 g di polpa di vitello macinata - 60 ml di brandy - 1 cucchiaio di foglie di timo - 40 g di burro - sale - pepe
per la salsa: 3,6 dl di Porto - 2,4 dl di brodo di carne - 1 cucchiaino di amido di mais - 1 stecca di cannella - 1 cucchiaino di succo di limone - 1 cucchiaino di miele

● **1** Sbucciate e tritate gli scalogni; separatamente, tritate il timo. In una casseruola fate fondere il burro e stufate gli scalogni finché diventano lucidi. Sbriciolate le due carni nella pentola e rosolatele. Bagnate con il brandy, aggiungete il timo, sale, pepe e proseguite la cottura per qualche minuto finché l'alcol sarà evaporato.
● **2** Lavate le mele, tagliate le calotte superiori dello spessore di circa 3 cm e tenetele da parte. Con uno scavino, private ogni mela del torsolo e di parte della polpa interna facendo attenzione a non bucare il fondo. Farcitele con il mix di carni preparato e richiudetele con le loro calotte.
● **3** Allineate le mele su una teglia rivestita di carta da forno e cuocetele in forno a 175° per 25-30 minuti, finché risulteranno tenere se punte con una forchetta, ma ancora abbastanza sode da mantenere la loro forma.
● **4** Preparate la salsa. Mentre cuociono le mele, versate il Porto in un pentolino; unite la stecca di cannella e portate ad ebollizione. Riducete la fiamma e fate sobbollire per 5 minuti. Rimuovete la cannella e aggiungete il brodo. Stemperate l'amido di mais nel succo di limone e unitelo alla salsa. Riportate a ebollizione mescolando spesso, riducete la fiamma e fate sobbollire per altri 5 minuti. Unite il miele, mescolate e togliete dal fuoco. Sfornate le mele e servitele accompagnate dalla salsa calda.

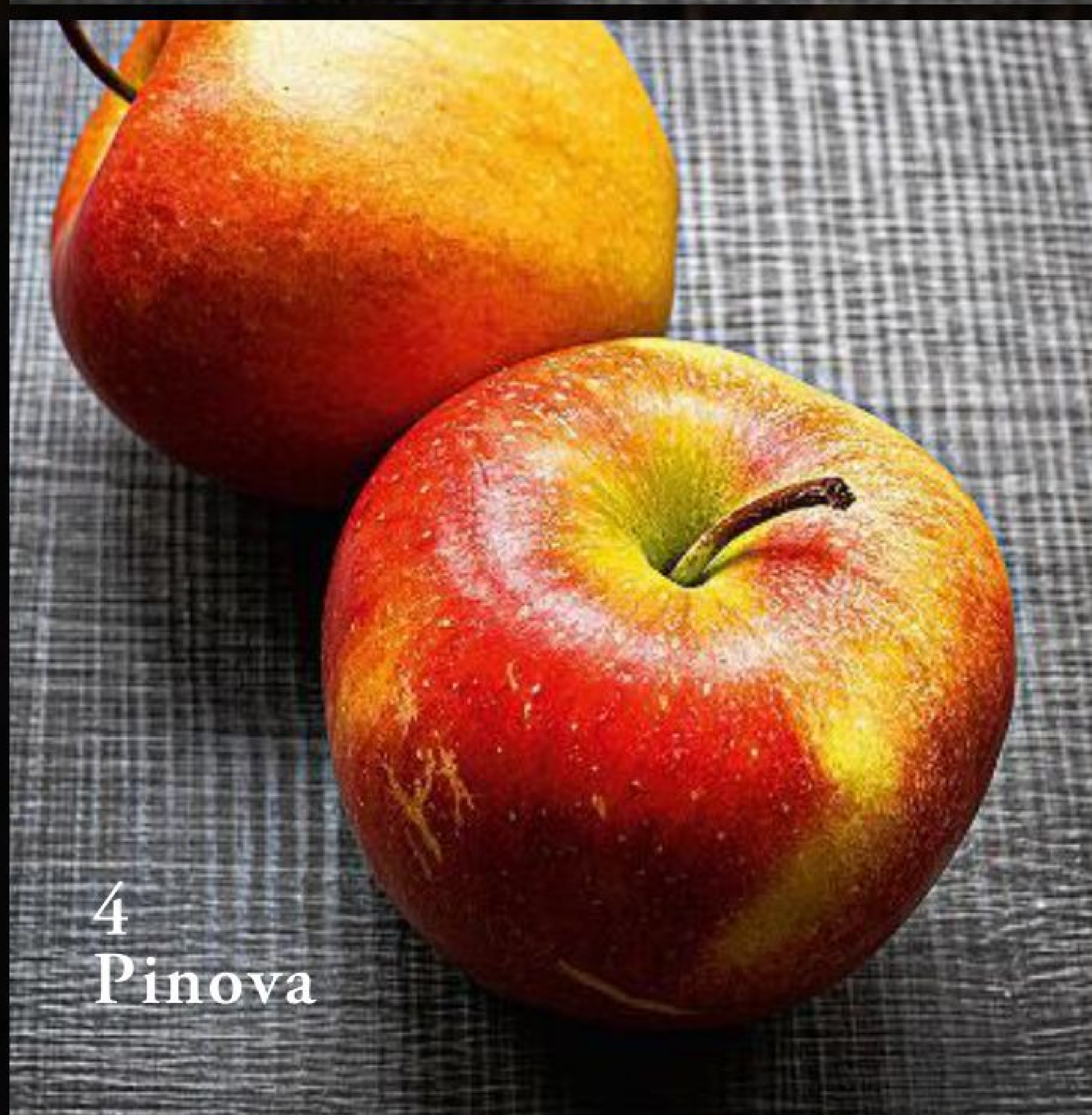
FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 35 minuti ● 570 cal/porzione



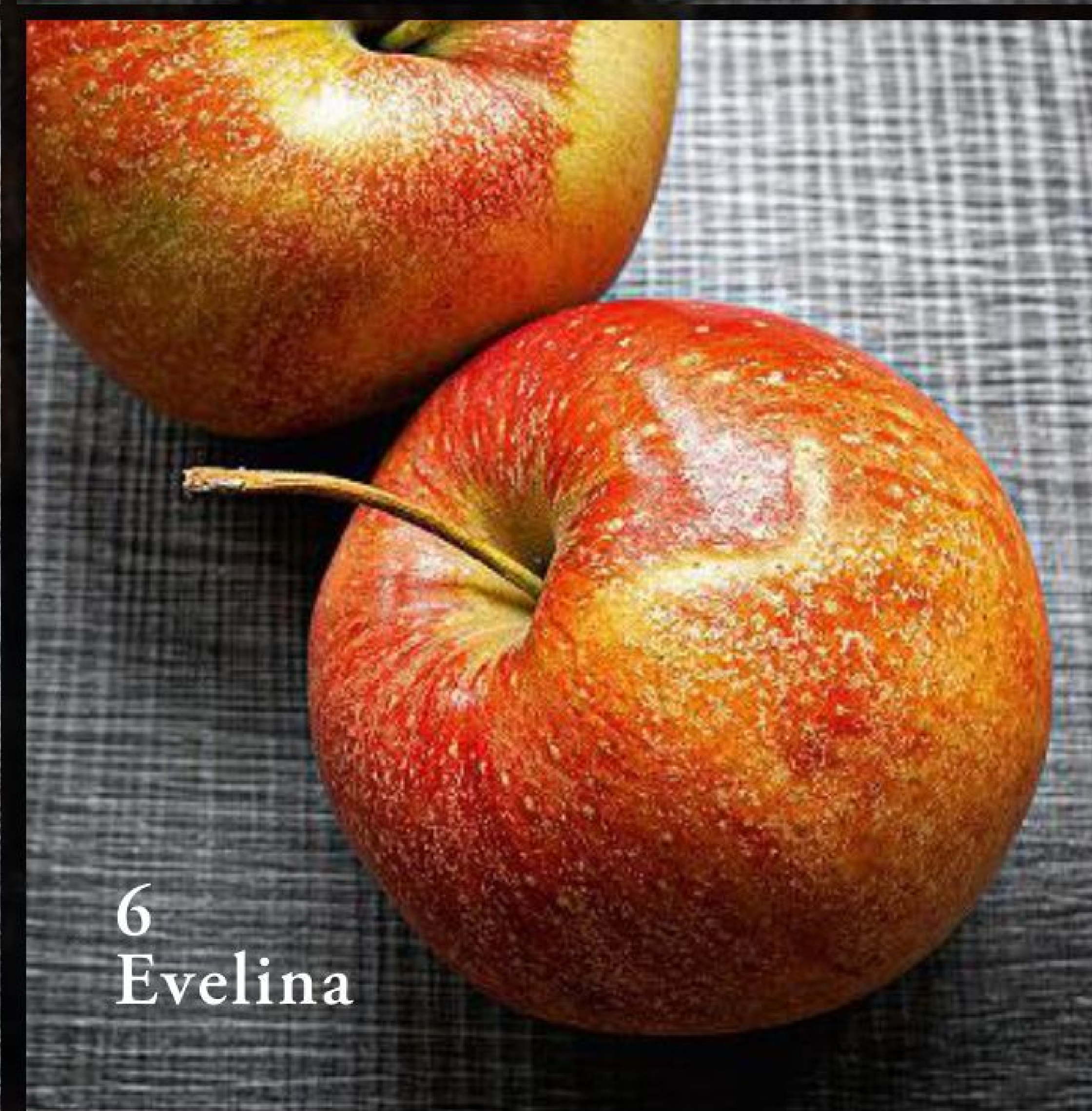

1 Delicious


2 Morgenduft


3 Fuji

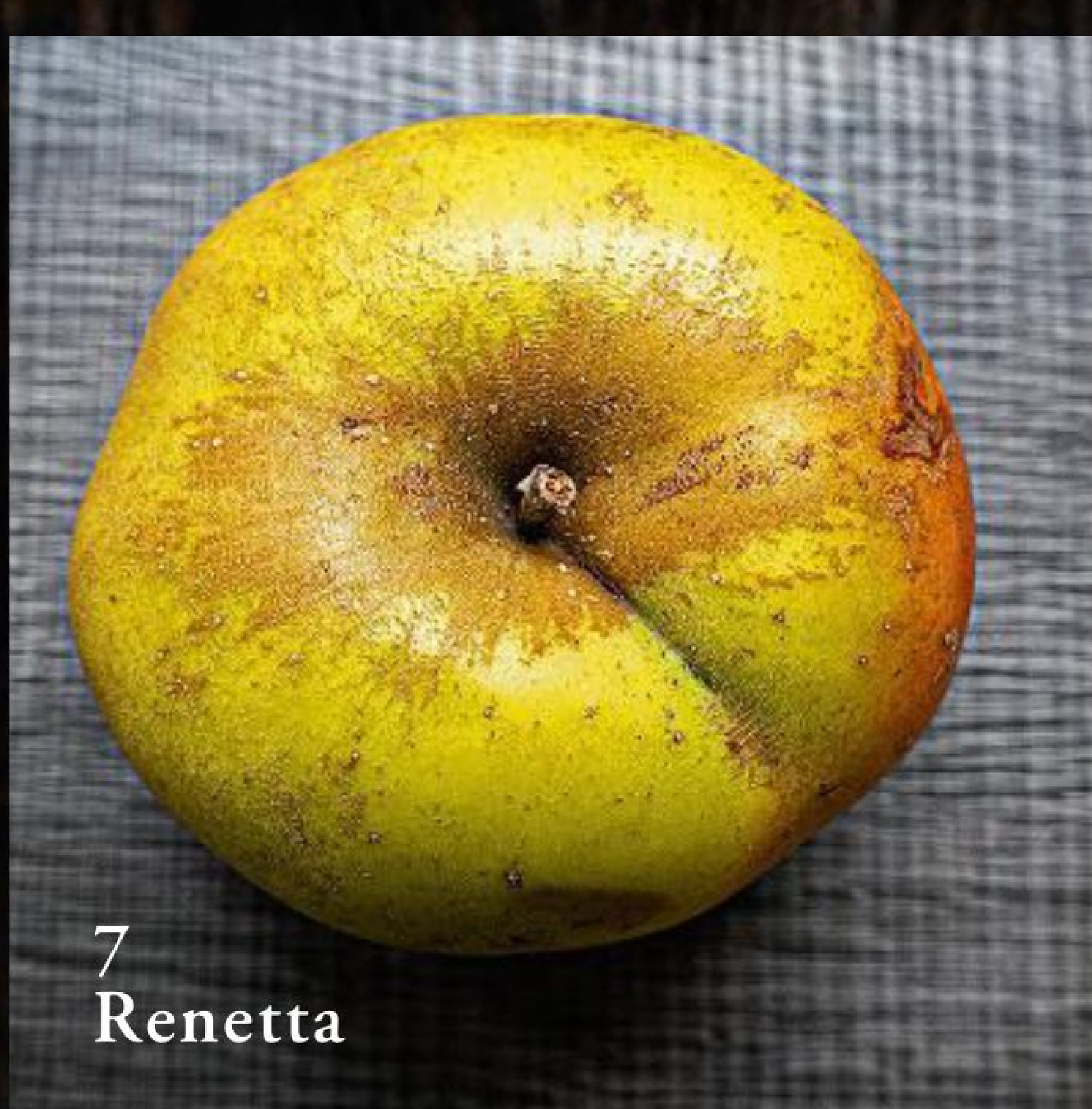

4 Pinova

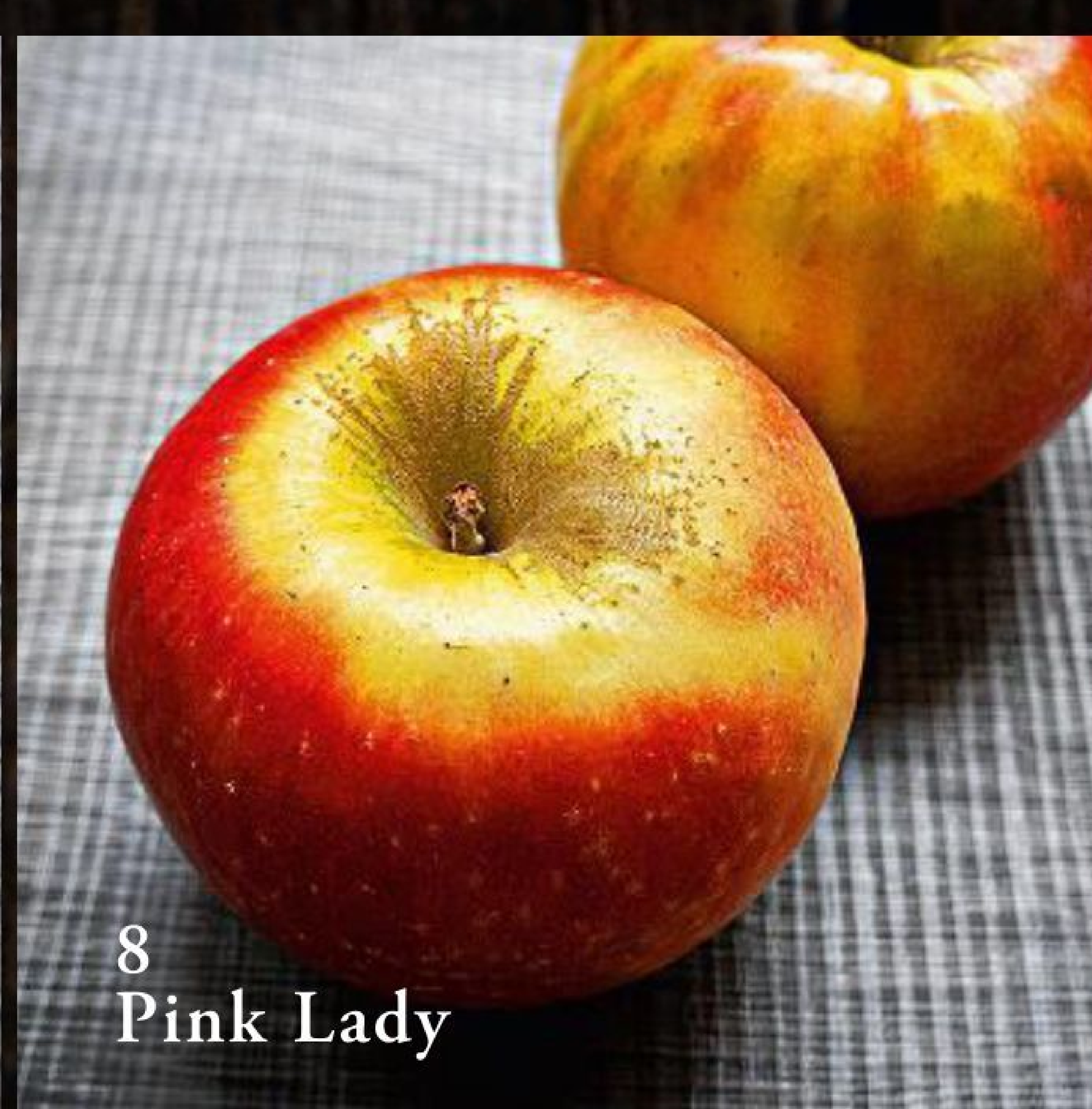

5 Kanzi


6 Evelina

9 sfumature di bontà

1 Considerata “la mela di Biancaneve” per forma e colore, la **Delicious** è poco acida e mediamente croccante; perfetta per il consumo a crudo e le insalate. **2** il nome **Morgenduft** può essere tradotto come “fragranza del mattino”; di gusto agrodolce e consistenza compatta si presta alla cottura in forno e all’accostamento con la carne. **3** Creata in Giappone, la **Fuji** è una mela tardiva che accumula molto zucchero; il gusto equilibrato la rende adatta a preparazioni dolci e salate. **4** Nata dall’incrocio delle varietà Golden Delicious e Clivia, la **Pinova** è ricca di zuccheri naturali e di oligominerali; perfetta per contrastare il sapore deciso dei salumi. **5** La **Kanzi**, messa punto in Belgio nel 1994; ha un alto contenuto di vitamina C e sali minerali; l’equilibrio tra dolce e acidulo e la resistenza alla cottura la rendono adatta per torte e crostate. **6** Particolarmente croccante e di gusto sempre fresco, la **Evelina** è la classica mela da mordere; ottima anche nelle insalate. **7** Ricca di vitamine A, B, C e polifenoli, la **Renetta** presenta polpa compatta e un notevole equilibrio tra le varie sfumature di dolce e acidulo; adatta a piatti elaborati dolci e salati. **8** Riconoscibile da una colorazione rosa intenso su una base verde chiaro, la **Pink Lady** è croccante dolce e succosa; ottima per insalate, torte e creme. **9** Dal classico colore tra il giallo-verde e il giallo oro, la mela **Golden** ha polpa molto succosa, morbida e fine; ottima cruda, per creme e puree.


7 Renetta


8 Pink Lady


9 Golden Delicious

VELLUTATA ALLE CIPOLLE E SEDANO RAPA CON FINFERLI

PER 6 PERSONE

2 mele Fuji - 1 cipolla - 1 sedano rapa di circa 900 g - qualche rametto di timo - noce moscata - 2 foglie di alloro - 1,5 l di brodo vegetale - 120 g di finferli - 90 g di castagne precotte - 70 g di provola affumicata grattugiata - 18 fettine di pane tipo baguette o filoncino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i funghi, lavateli sotto l'acqua corrente, asciugateli, tagliate a metà i più grossi e teneteli da parte. Sbucciate e affettate la cipolla, sbucciate il sedano rapa e tagliatelo a pezzi. Sbucciate le mele (tranne una metà da tenere da parte) e tagliatele a pezzi. In una casseruola, scaldate 4 cucchiai d'olio e fate stufare la cipolla per 2-3 minuti. Unite il sedano rapa, le mele, una grattatina di noce moscata, metà del timo, l'alloro e 1 l circa di brodo vegetale. Salate, pepate, portate a ebollizione, coprite e proseguite la cottura per 15-20 minuti finché il sedano rapa risulterà tenero se punto con una forchetta.

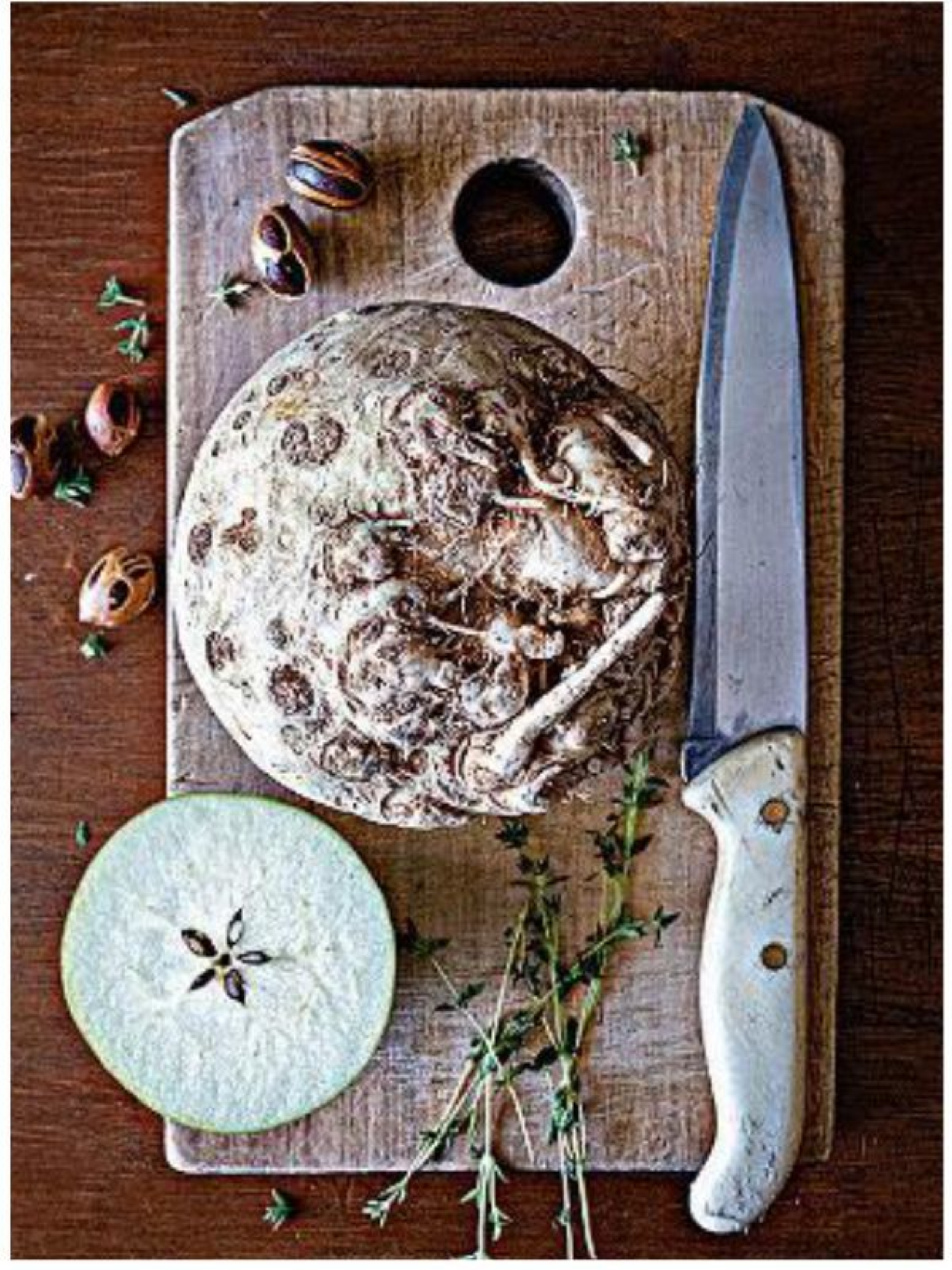
● **2** Intanto, accendete il grill. Allineate le fettine di pane su una teglia rivestita di carta da forno e tostatele da un lato. Giratele, cospargetele di provola e rimettetele sotto il grill fino a che il formaggio si sarà sciolto e risulterà leggermente dorato.

● **3** Con un frullatore a immersione frullate gli ingredienti della vellutata fino a ottenere una crema liscia; regolate la densità unendo, se necessario, un po' di brodo caldo, salate e pepate.

● **4** In una padella antiaderente, scaldate 2 cucchiai d'olio e fatevi saltare i funghi a fiamma vivace per circa 3 minuti, finché l'acqua di vegetazione sarà evaporata; unite la mela tenuta da parte tagliata a cubetti e fatela dorare per un minuto; aggiungete le castagne spezzettate grossolanamente e fate insaporire. Regolate di sale, pepate, profumate con il timo rimasto, mescolate e togliete dal fuoco. Distribuite la vellutata nei piatti singoli, completate ogni porzione con il misto di funghi, mela e castagne, pepate e servite con i crostini di pane al formaggio.

FACILE

● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **250 cal/porzione**





Ciotola e piattino, Livellara, tovagliolo Busatti. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 20

Regina a tutto menu

In cucina, come dimostrano le ricette di questo servizio, le mele sono protagoniste a tutto menu, dal dolce al salato: basta solo scegliere la varietà giusta (vedi alla pagina precedente). L'attenzione maggiore va posta nelle lunghe cotture, per le quali bisogna puntare su quelle di grosso calibro e buccia spessa, perfette dagli strudel agli arrosti. Sode e leggermente aspre, entrano in risotti, minestre, insalate e sono ideali per i sorbetti. Tagliate a fettine sottili, possono essere essiccate in forno a circa 70° diventando così un ottimo snack spezzafame. Quelle giuste per i bambini sono le Golden Delicious e la Gala, dolcissime e succose.

> segue a pag. 26

TORTA DI STRUDEL ARROTOLATI

PER 8 PERSONE
4 rotoli di pasta sfoglia già stesa rettangolare - 5 mele renette - 1 limone - 80 g di cranberry secchi - 40 g di pinoli - 5 cucchiai di zucchero - pangrattato - zucchero a velo

● **1** Spremete il limone. Mettete i cranberry a bagno nell'acqua. Sbucciate le mele, tagliatele in quarti e tagliate ogni spicchio a fettine sottilissime. Versate le mele in una ciotola, a mano a mano che le affettate, e bagnatele col succo di limone. Scolate i cranberry e asciugateli con carta da cucina. Sgocciolate le mele, rimettetele nella ciotola e mescolatele con lo zucchero, i cranberry e i pinoli.
● **2** Stendete un rotolo di pasta sfoglia, spolverizzatelo con un cucchiaio colmo di pangrattato e farcitelo con un quarto del mix di mele assicurandovi di appiattire molto bene la farcia per avere uno strato sottile e uniforme. Arrotolate la sfoglia partendo dal lato lungo in modo da ottenere un cilindro, avvolgetelo nella carta da forno e mettetelo in frigorifero. Procedete allo stesso modo con gli altri 3 rotoli e metteteli in frigorifero a mano a mano che vengono pronti.
● **3** Foderate di carta da forno uno stampo da crostata da 25 cm di diametro. Riprendete il primo cilindro di pasta sfoglia, appoggiatelo sul tagliere, rifilate le 2 estremità e tagliatelo a metà nel senso della lunghezza. Girate la parte tagliata verso l'alto e arrotolate su se stessa la prima metà formando una spirale. Posizionatela al centro della teglia. Accorciate di 3-4 cm la seconda metà, formate un'altra spirale e posizionatela di fianco alla prima. Prendete uno alla volta gli altri rotoli farciti e ripetete l'operazione avendo cura di accorciare leggermente i cilindri di sfoglia prima di arrotolarli in modo da ottenere, con la precedente, 7 spirali da posizionare attorno a quella centrale (potete mettere i ritagli in un'altra teglia e ottenere anche una torta più piccola).
● **4** Infornate la torta a 200° per 35 minuti circa, finché la pasta risulterà cotta e dorata. Togliete la torta dal forno, spolverizzatela di zucchero a velo e servitela tiepida oppure a temperatura ambiente.

MEDIA
● **Preparazione 50 minuti + riposo**
● **Cottura 30 minuti** ● **740 cal/porzione**



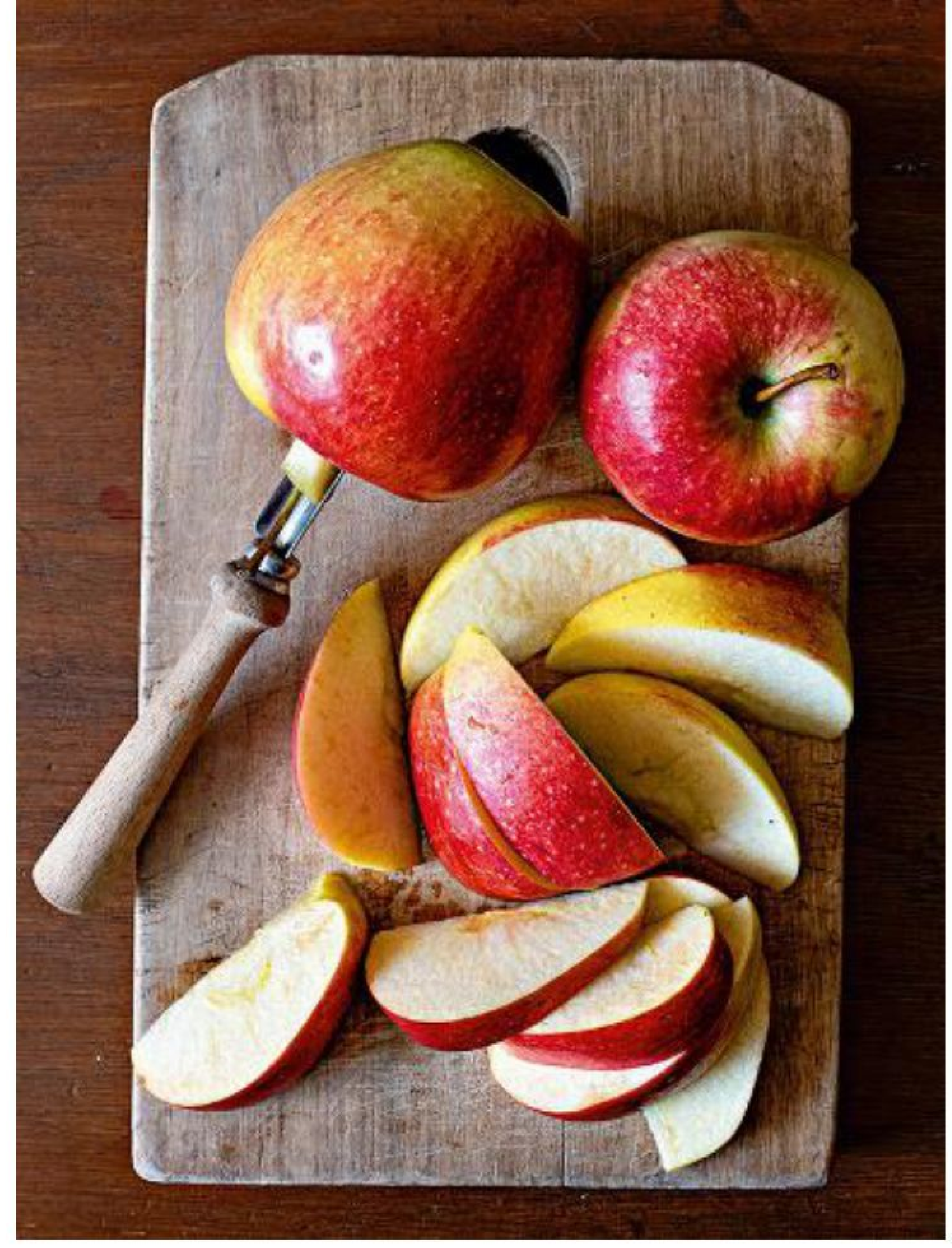
Nell'altra pagina, grembiule Society Limonta, teglia e setaccio La Rinascente; canovaccio Croff. Indirizzi a pagina 6





SCEGLIERE BENE E CONSERVARE
Responsabile delle Pubbliche Relazioni del VOG, il consorzio che produce le mele Marlene in Alto Adige, Sabine Oberhollenzer ci racconta i segreti questo frutto.
Prima di tutto, come scegliere?
Per valutare il grado freschezza di una mela, consigliamo sempre di osservarne la buccia; quando è bella tesa, e la polpa sotto è compatta, significa che il frutto è stato colto da poco e conservato nel modo corretto.
E dopo l'acquisto?
È molto semplice. Basta porre le mele in luogo fresco e asciutto, dove manterranno a lungo tutte le loro caratteristiche di croccantezza e sapidità.
Che valore hanno sul piano nutrizionale?
Cominciamo dicendo che forniscono poche calorie (126, per una mela di medie dimensioni) e, inoltre, contemporaneamente hanno un alto potere saziante. Sono fonte di vitamine, fibre e sali minerali. Ecco perché la mela è così utile anche per il controllo del peso.





PADELLATA DI MELE, CIPOLLE E SALSICCE AL SIDRO

PER 4 PERSONE
8 salsicce di maiale - 2 cipolle bionde - 3 grosse mele Pinova - 1 mazzetto di salvia e rosmarino - 2,5 dl di sidro secco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi di 1/2 cm di spessore. Lavate le mele, privatele del torsolo e tagliatele in 8 spicchi ciascuna. In una padella, scaldate 2 cucchiai d'olio e rosolatevi le cipolle per 3-4 minuti fino a quando saranno ben dorate. Poi, toglietele dalla padella e tenetele da parte.
● **2** Nella stessa padella unite 2 cucchiai d'olio e fatevi saltare le mele per circa 5 minuti, finché saranno dorate, ma ancora al dente. Toglietele dal fuoco e unite le cipolle.
● **3** In un'altra padella, scaldate 2 cucchiai d'olio e fatevi rosolare le salsicce finché risulteranno ben dorate su tutti i lati. Unite la salvia e il rosmarino, bagnate con 2 dl di sidro, coprite e proseguite la cottura a fuoco moderato per altri 7-8 minuti, finché le salsicce saranno cotte.
● **4** Trasferite le salsicce nella padella con le mele e le cipolle e rimettetela sul fuoco mescolando delicatamente. Bagnate col sidro rimasto, regolate di sale, pepate e cuocete ancora per 2 minuti, finché il sidro sarà evaporato. Togliete dal fuoco e servite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **700 cal/porzione**

> segue da pag. 23

Tolgono davvero il medico da torno

Dal tenere sotto controllo il diabete, grazie alla pectina che regola la glicemia, all'abbassare il colesterolo grazie agli effetti dei flavonoidi sul metabolismo, le mele sono preziose per il nostro benessere. Favoriscono la digestione regolano le funzioni intestinali e sono considerate antistaminici naturali. Possono servire a controllare il peso perché hanno un effetto saziante e infatti sono un frutto molto consigliato nelle diete. Pare che abbiano anche un effetto afrodisiaco: la florizina, un flavonoide presente nella buccia, avrebbe la capacità di potenziare il desiderio sessuale delle donne.

Piatto Livellara, tovagliolo Busatti. Indirizzi a pagina 6



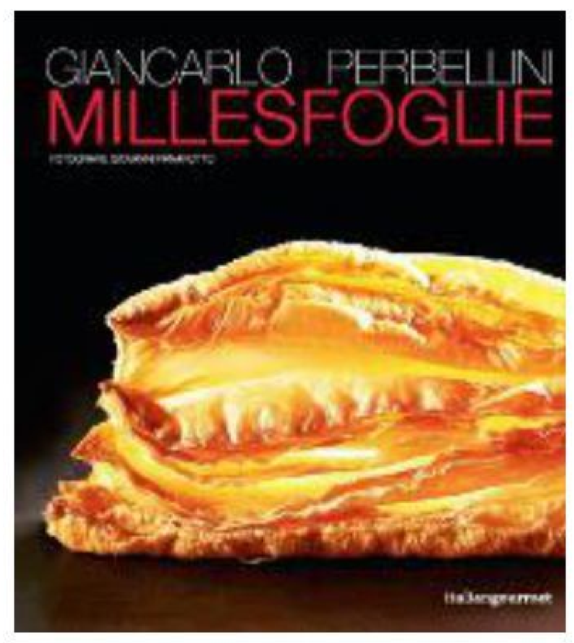
BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

MILLESFOGLIE

Italian Gourmet Edizioni, a 69 €



Giancarlo Perbellini la pasta sfoglia ce l'ha nel Dna familiare, anzi, è il suo primo amore. Nel suo ultimo libro lo chef scaligero, due stelle Michelin, ne celebra l'invidiabile versatilità, presentandone ben sette tipologie e dando ampio spazio alle ricette salate, oltre che alle dolci. Millesfoglie raccoglie 50 proposte, corredate di foto e step, suddivise in ricette base, classiche, innovative, al cucchiaio e fingerfood.



CHI BEN COMINCIA...

"Mondo Caffè" di A.Cuomo, A. Muzio, Cairo Ed., a 18 €
"Facciamo colazione?", Gribaudo Edizioni, a 14,90 €

Gli autori del primo libro raccontano il caffè come prodotto universale, oltre gli stereotipi: dalla geopolitica alle diverse anime dei chicchi. Si parla del mondo al di là dell'espresso; si visitano le principali città del caffè al mondo e si scoprono 30 ricette di chef e bartender. Dal caffè alla colazione il passo è breve. Il secondo volume la celebra attraverso tante ricette, divise per occasioni: della domenica, veloce, con i bambini, salutare, golosa, il brunch con gli amici. Dolce o salata che sia, c'è la colazione (o meglio, le colazioni) giusta per ognuno di noi.

IL LIBRO DEL MESE

Un piccolo villaggio d'altri tempi, la campagna vinicola francese del Médoc, un vecchio château abbandonato: l'autrice Mimi Thorisson racconta la storia del borgo dove ora vive e ci propone una raccolta di 100 deliziose ricette della tradizione contadina francese d'antan, che vanno dal soufflé di asparagi bianchi alla torta al cioccolato con burro salato, passando per il pot au feu della vendemmia. Il volume, oltre alle ricette semplici e squisite, offre 150 splendide fotografie. Non mancano le affascinati storie di vita raccontate da contadini e artigiani del posto.

FRENCH COUNTRY COOKING

G.Tommasi Editore, a 34 €



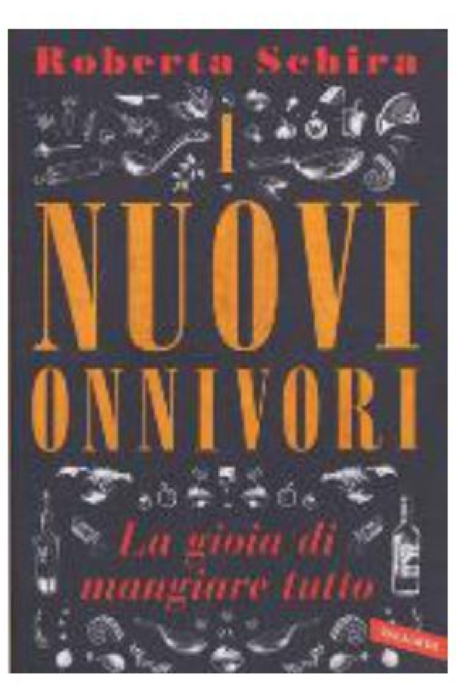
"...dopo cento anni, la casa all'1 di rue de Loudenne rimase vuota... finché una famiglia con tanti bambini e cani l'acquistò. Iniziarono a cucinare e la casa tornò a vivere."

dal prologo del libro

I NUOVI ONNIVORI

di R. Schira, Vallardi Ed., a 16,90 €

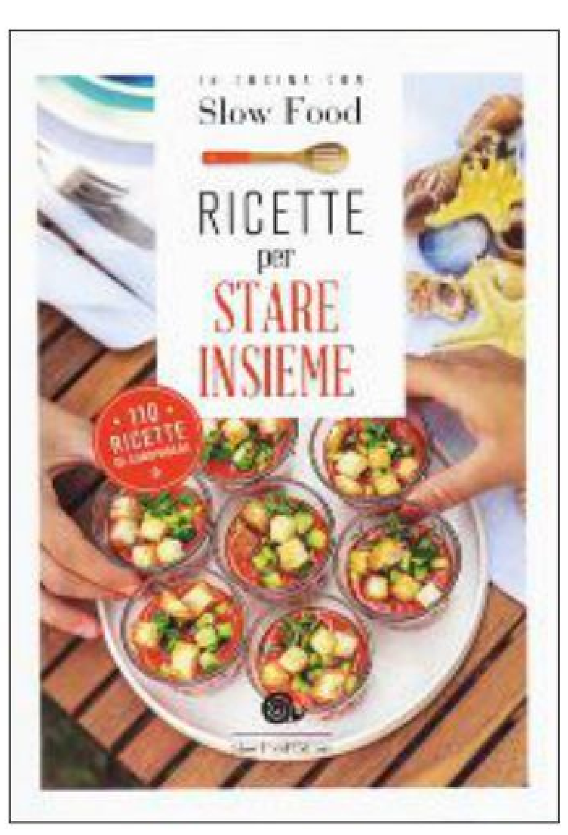
Ovvero la gioia di mangiare tutto. Siamo grandi carnivori insensibili al bene del Pianeta o fondamentalisti del mangiare "senza"? Esiste una terza strada, quella che ci vede scegliere un'alimentazione etica e tollerante all'insegna dello scambio culturale e della convivialità, che combini allevamento sostenibile e profitto, piacere della tavola e impatto zero. Provocatoria e politically incorrect, l'autrice presenta i nuovi onnivori, responsabili e consapevoli ma liberi e gioiosi di alimentarsi con un pizzico di ironia e fatalismo.



RICETTE PER STARE INSIEME

Slow Food Editore, a 9,90 €

Ecco i piatti della tavola condivisa, concepiti per essere posti al centro del tavolo, pensati in monoporzioni e presentati in modo gradevole e talvolta scenografico, grazie a cornetti di carta, ciotoline tartine di ogni forma e colore. La ricca tradizione regionale italiana, con qualche incursione in altre culture, declinata in chiave moderna per un desco allegro e gioioso, con tanti commensali.





DON JEREZ
Capsule compatibili, compostabili e certificate.
In esclusiva da Eurospin.
CAPSULA COMPOSTABILE
CAPSULE COMPATIBILI LAVAZZA®A MODO MIO®*
UTZ Certified caffè
Il marchio non è di proprietà di Eurospin Italia S.p.A. nè di aziende ad essa collegate. Il Sistema A Modo Mio® è di proprietà di Luigi Lavazza S.p.A.. Non esiste alcun collegamento tra Eurospin Italia S.p.A. e Luigi Lavazza S.p.A.. La compatibilità delle capsule Don Jerez è funzionale all'utilizzo sulle macchine Lavazza® A Modo Mio®* e non sostituisce l'utilizzo delle capsule originali prodotte da Luigi Lavazza S.p.A..
scopri tutta la linea di capsule compatibili in esclusiva da Eurospin
CAPSULE COMPATIBILI NESPRESSO®*
Il marchio non è di proprietà di Eurospin Italia S.p.A. né di aziende ad essa collegate. Non esiste alcun collegamento tra Eurospin Italia S.p.A e Nespresso®. La compatibilità delle capsule Don Jerez è funzionale all'utilizzo sulle macchine Nespresso® e non sostituisce l'utilizzo delle capsule originali prodotte da Nespresso®.
eurospin.it
EURO Spin
La Spesa intelligente

Domenica con gli amici

UNA GIORNATA INFORMALE PER GODERE ASSIEME DI SAPORI E ATMOSFERE AUTUNNALI

a cura di Alessandro Gnocchi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi, styling di Deborah Piana Agostinetti. Si ringrazia Galizia Arredamenti Home Store Ornavasso



A sinistra, calici Serax, bicchiere Bitossi Home, pinza Merci for Serax. Qui sotto, piatto Blomus, ciotola Casa Cubista, cucchiaio Zest KnIndustrie. In basso, ciotolina Casa Cubista, piatti e posate Merci per Serax. Nell'altra pagina, tavolo Zanotta, sgabelli Driade e Maisons du Monde, tavolino Normann Copenhagen, portafrutta Driade. Indirizzi a pagina 6



Cocktail di benvenuto
pag. 37



Crema di erbe con passatelli al bettelmatt
pag. 37



La luce è limpida e chiara senza essere abbagliante. I colori sono intensi e pastosi, ma non indulgono all'eccesso. L'atmosfera accenna a un freddo ancora così timido da essere piacevole. E i cibi, poi, hanno quei sapori e quelle consistenze fatti per portare in tavola tutte queste sensazioni. Chi ha detto che l'autunno è una stagione malinconica, quasi triste? Per sfatare questo pregiudizio, basta una domenica tra amici, con il solo programma di stare qualche ora insieme attorno a una tavola con i piatti giusti, semplici da preparare e in perfetta sintonia con la stagione. Momenti che, forse ancora più di certe occasioni estive, trovano nell'informalità quel tocco in più che riscalda l'ambiente. Ma ciò non toglie che tutto vada preparato con cura per ogni dettaglio. Un'attenzione sottolineata fin dal cocktail di benvenuto, in cui la parte alcolica del whisky è attenuata dalla nota dolce del succo di carota e dalla morbidezza setosa dell'albume, sempre più valorizzato dai barman. L'ideale per introdurre i passatelli al formaggio di montagna serviti su un letto di crema alle erbe: anche questo un perfetto esempio di equilibrio tra sapori, colori e consistenze.

> segue a pag. 33



Piccole tatin
ai funghi
pag. 37

A destra, poltroncine Casa, plaid Society. Sotto, tavolo Galizia Home Store, grill TVS, tagliere Riccardo Monte, ciotola, cucchiaio e tovagliolo Casa. In basso, piatto Blomus, piatto fondo Asa Selection, cucchiaio, ciotola e tovaglia Casa. Nell'altra pagina, tavolo Galizia Home Store, piatti piani Blomus, piatti decorati Casa Cubista, posate e bicchieri Zest KnIndustrie, bicchierini Serax, tovaglioli Siociety, brocca mattone Royal Doulton, brocca grigia Ikea, vassoietto Asa Selection, figure in legno Normann Copenhagen. Indirizzi a pagina 6





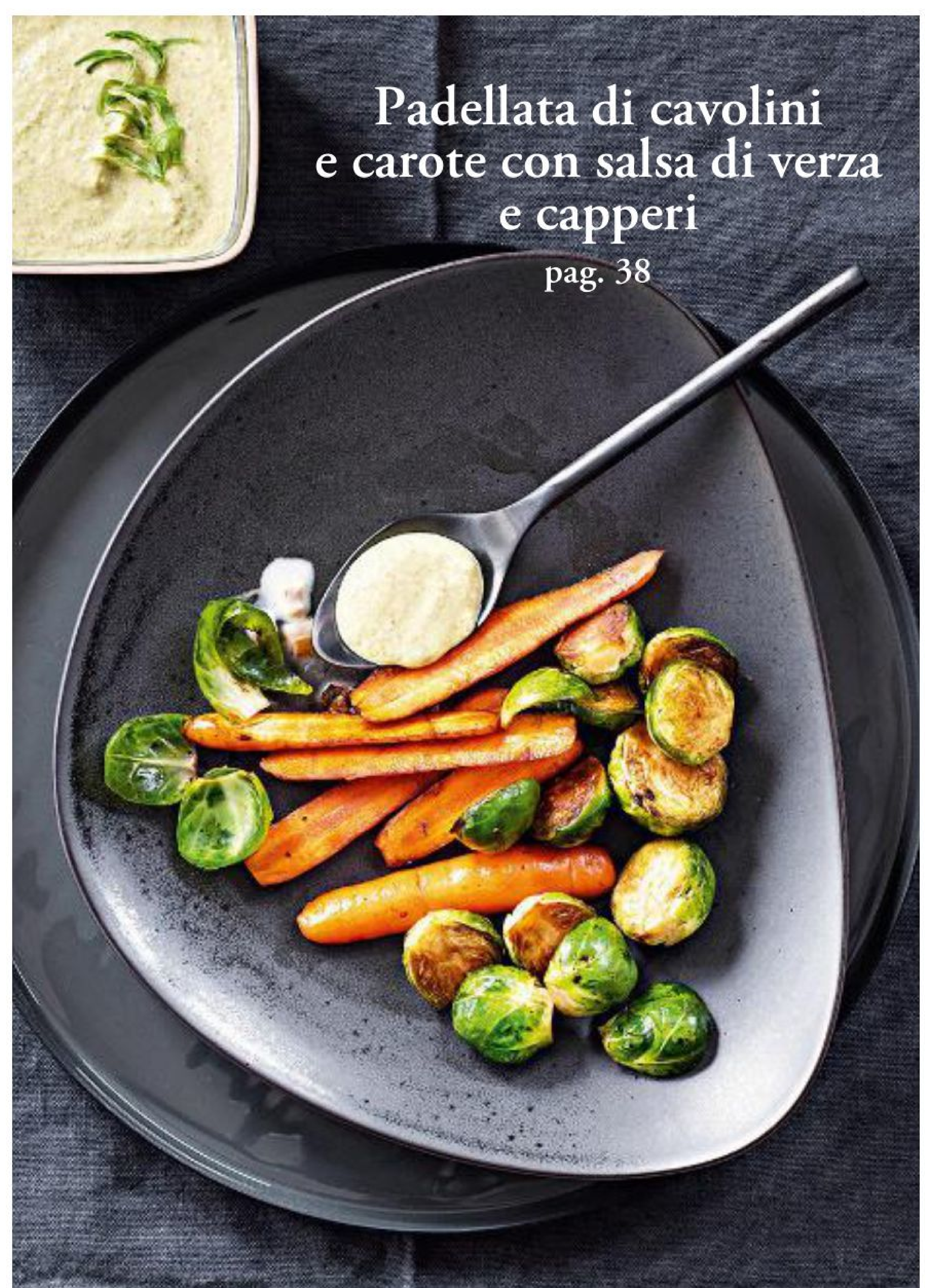
Filetto ai funghi con salsa al vino bianco
pag. 37

Dopo le prime portate, in giardino c'è ancora luce per godersi un piccolo break

> *segue da pag. 31*

Si arriva così alla parte centrale del pranzo, quella in cui, al principio dell'autunno, non possono mancare i funghi. Li troviamo nelle piccole tatin, racchiusi in minuscoli scrigni di sfoglia ed esaltati dall'accostamento con il formaggio. Poi eccoli, come comprimari, a impreziosire l'arrosto sposandosi a meraviglia con una salsa di sorprendente delicatezza preparata con vino bianco e panna. Il contorno deve essere semplice: poche verdure di stagione saltate velocemente in padella e servite calde o appena intiepidite con una crema di verza tenerissima e capperi. Intanto, in giardino, c'è ancora luce per concedersi in tutta calma un piccolo break con una bevanda calda davanti al piacevole fuoco di un braciere.

> *segue a pag. 34*



Padellata di cavolini e carote con salsa di verza e capperi
pag. 38



BERE GIUSTO

La varietà del menu potrebbe sollecitare l'uso di più vini. Però, a guardare bene i contenuti delle ricette, troviamo un filo comune e possiamo servire una bottiglia per l'intera parte salata, a cominciare dalle tatin e dalla zucca, sulle quali beviamo uno Chardonnay dell'Alto Adige; realizzato in una versione ampia e strutturata, accogliente verso le note salate e agre, questo vino è pronto a fare da sponda alla densità della successiva crema. Se cuciniamo il filetto con il medesimo vino rafforziamo la sua presenza a tavola e componiamo un accostamento di affascinante classicità. Allo stesso modo potremo fare con il dolce, dando spazio a un distillato di albicocche.



Sottilissime fettine di zucca che diventano imperdibili servite con formaggi poco stagionati

> segue da pag. 33

Quando si rientra in casa, non è ancora giunto il momento del dessert. Per quello c'è ancora tempo, anzi potrà diventare una piacevolissima merenda di fine pomeriggio. Prima si può godere ancora di qualche altra delizia d'autunno, come le fettine di zucca fritte e lasciate riposare in una miscela di olio, aceto, erbe aromatiche e aglio. Non bisogna farsi ingannare dal loro aspetto umile: eccellenti anche se assaggiate da sole, diventano veramente speciali quando si servono per accompagnare formaggi giovani e poco stagionati, come le robiole o i tomini, anche brevemente passati sulla piastra, se vi piace. Esattamente quello che serve per spingere un po' più in là il gran finale.

Ora tocca alla torta al cioccolato fare il suo ingresso. Scenografico senza eccedere nelle decorazioni, come questa giornata autunnale, il dolce si rivela ricco di tentazione grazie all'originale accostamento con il profumo del cardamomo. La ricetta esige inoltre il sapiente contrasto con l'albicocca, sia essiccata che in confettura: un lampo vivace che ci ricorda l'estate appena finita, ma solo per un momento, senza troppa nostalgia.

Piatto per la torta Paira.
Nell'altra pagina: a sinistra, piatto Serax; a destra, librerie Schiffini, lampada Serax, portacandela Asa Selection, pouf Casa, ciotole Blomus.
Indirizzi a pagina 6



Torta al cioccolato
con vellutata di albicocche
al cardamomo

pag. 38

AEG

TECNOLOGIA 3DSCAN. ASCIUGATURA DI PRECISIONE



TECNOLOGIA 3DSCAN
Grazie al sistema FiberPro con tecnologia 3DScan il sensore rileva l'umidità sia sulla superficie che all'interno dei capi, garantendo una maggiore precisione di asciugatura indipendentemente dal loro spessore.

ASCIUGATRICE SERIE 9000 CON 3DSCAN | T9DEC856D

Sistema FiberPro con tecnologia 3DScan; Connettività Outdoor integrata; Tecnologia a pompa di calore; Programmi tra cui Lana Woolmark Blue, Seta, Outdoor, Lenzuola XL; Opzioni tra cui: Extra Silent, Antipiega, Refresh, Asciugatura tempo, Partenza Ritardata/Controllo remoto.

+

CLIMATIZZATORE | EXS12V38HW



Fino a 21 dB(A) di silenziosità

Raffreddamento e riscaldamento Classe A++/A+

Trattamento dell'aria PureO2

1499

VENDITA ABBINATA:
ASCIUGATRICE AEG T9DEC856D: 1549€
+ CLIMATIZZATORE ELECTROLUX EXS12V38HW: 599€
= ~~2148€~~ 1499€
RISPARMIO: 649€ PARI AL 30%

AEG
1° GENNAIO | 31 DICEMBRE 2019
ENTRA A FAR PARTE **DEL CLUB AEG PREMIUM**

0% TASSO ZERO TAN FISSO 0% TAEG 0%

SoR SODDISFATTI O RIMBORSATI

L'ESPERTO A CASA TUA

*Operazione a premi valida dal 1° Gennaio al 31 Dicembre 2019. Modelli in promozione e regolamento completo su aeg.it

Offerta valida dal 12 al 26 settembre 2019 nei Punti Vendita Euronics aderenti all'iniziativa. Salvo errori tipografici e omissioni. Le foto e le descrizioni dei prodotti sono puramente indicative. Salvo esaurimento scorte.



COCKTAIL DI BENVENUTO

PER 6 PERSONE
3,5 dl di succo di carote - 2,5 dl di whisky - 1,5 dl di succo di limone - 3 albumi - qualche goccia di Orange Bitter - 1/2 cucchiaino di semi di cumino - 60 g di zucchero - cubetti di ghiaccio

● **1** Tostate per qualche istante i semi di cumino in un pentolino, quindi unite lo zucchero e 70 ml di acqua; fate sobbollire per 10 minuti a fiamma dolce, poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Filtrate lo sciroppo.
● **2** Mettete in uno shaker tutti gli ingredienti tranne il Bitter e il ghiaccio; agitate per 1 minuto, quindi aggiungete 10 cubetti di ghiaccio e agitate qualche istante. Versate il cocktail nelle coppe, completate con qualche goccia di Bitter e servite.

FACILISSIMA
● **Preparazione 5 minuti**
● **Cottura 10 minuti** ● **160 cal/porzione**



CREMA DI ERBE CON PASSATELLI AL BETTELMATT

PER 6 PERSONE
1 porro - 1 costa di sedano - 1 patata - 1 kg di verdure miste in foglia (spinaci, verza, catalogna, scarola) - 180 g di pangrattato - 100 g di parmigiano reggiano - 100 g di bettelmatt - 1/2 limone non trattato - noce moscata - 1,2 l di brodo di carne - 5 uova - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** In una ciotola, raccogliete il parmigiano e il bettelmatt grattugiati e il pangrattato; unite una grattatina di noce moscata e la scorza del limone grattugiata, le uova leggermente sbattute e lavorate gli ingredienti per ottenere un panetto liscio ed elastico.
● **2** Pulite tutte le verdure, tagliatele a pezzetti e raccoglietele in una casseruola; unite 1,5 l di acqua, un pizzico di sale, portate a ebollizione e cuocete per 20 minuti. Frullate con un frullatore a immersione, per ottenere una crema liscia e tenetela in caldo.
● **3** Schiacciate leggermente il composto di uova e formaggio e, con l'apposito attrezzo, formate i passatelli; cuoceteli nel brodo bollente e scolateli. Distribuite la crema di verdure nei piatti, completate con i passatelli e pepate.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **250 cal/porzione**



PICCOLE TATIN AI FUNGHI

PER 6 PERSONE
400 g di funghi porcini - 2 rametti di prezzemolo - 2 rametti di timo - 2 spicchi di aglio - 1 rotolo di pasta sfoglia - 120 g di toma - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 60 g di nocciole sgusciate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i funghi, affettateli e rosolateli in padella con l'aglio, un filo d'olio, prezzemolo e timo; eliminate aglio e prezzemolo, regolate di sale e pepate.
● **2** Con un coppapasta di 10 cm di diametro, ricavate dalla pasta sfoglia 6 dischi e teneteli da parte. Ritagliate 6 quadrati di carta da forno e sistemateli su una placca; utilizzando il coppapasta come dima, distribuite all'interno di ciascuno una manciatina di nocciole tritate grossolanamente; poi, per ciascuna tatin, formate uno strato di funghi, quindi distribuitevi sopra un po' di toma a fettine e di parmigiano. Togliete il coppapasta e coprite completamente la composizione con un disco di sfoglia formando una cupoletta. Bucherellate la pasta con una forchetta.
● **3** Trasferite la placca in forno a 190° per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire per qualche minuto fuori dal forno. Girate le tatin, staccate delicatamente la carta e servite subito.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **430 cal/porzione**



FILETTO AI FUNGHI CON SALSA AL VINO BIANCO

PER 6 PERSONE
800 g di filetto di manzo - 30 g di funghi porcini secchi - 2 rametti di rosmarino - 1 scalogno - 3 dl di vino bianco - 1 dl di panna fresca - 2 fette di pancarré senza crosta - 60 g di burro - sale - pepe

● **1** Ammollate i funghi in acqua tiepida. Legate il filetto con qualche giro di spago, fermando sulla superficie il rosmarino. Rosolate la carne in un tegame con metà del burro.
● **2** Sgocciolate i funghi e tritateli; poi distribuiteli sulla superficie della carne, quindi salate e avvolgete l'arrosto con un foglio di alluminio. Proseguite la cottura nel forno a 200° per 15 minuti, quindi abbassate a 160° e cuocete per altri 20 minuti.
● **3** Nel frattempo tritate lo scalogno e soffriggetelo in una padella per 10 minuti con il burro rimasto e un pizzico di sale; unite il vino e fate sobbollire fino a quando il liquido di cottura si sarà ridotto della metà. Versate tutto nel frullatore, unite la panna e il pane spezzettato e frullate fino a ottenere una crema liscia, poi rimettete sul fuoco per qualche istante, regolate di sale e pepate. Togliete la carne dall'alluminio, affettatela e servitela con la salsa.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **320 cal/porzione**



PADELLATA DI CAVOLINI DI BRUXELLES E CAROTE CON SALSA DI VERZA E CAPPERI

PER 6 PERSONE
300 g di cavolini di Bruxelles - 12 piccole carote - 1 foglia di verza chiara e tenera - 3 cucchiai di senape - 2 cucchiai di capperi dissalati - il succo di 1/2 limone - qualche rametto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate i cavolini, tagliateli a metà, tuffateli in acqua bollente salata per circa 2 minuti, scolateli e teneteli da parte. Raschiate le carote, lavatele sotto il getto dell'acqua fredda, asciugatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza.
● **2** In un tegame, scaldate un filo d'olio; poi trasferitevi le carote e i cavolini appena preparati e fateli rosolare a fiamma vivace insieme allo spicchio d'aglio sbucciato. Eliminate quest'ultimo prima che diventi di colore scuro, quindi regolate di sale, pepate, togliete dal fuoco le verdure e tenetele il caldo coprendo il tegame.
● **3** Lavate la foglia di verza, poi tritatela e mettetela nel bicchiere di un frullatore; unite la senape, i capperi, le foglie di prezzemolo, il succo del limone e frullate, unendo a filo la quantità di olio necessaria a ottenere una salsa ben emulsionata; regolate di sale e pepate. Distribuite le verdure nei piatti singoli e servitele con la salsa appena preparata.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 15 minuti** ● **100 cal/porzione**



ZUCCA IN AGRODOLCE

PER 6 PERSONE
500 g di zucca Delica già pulita - 1 spicchio d'aglio - 2 ciuffi di menta - qualche rametto di timo - 40 ml di aceto di mele - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate la zucca, asciugatela con e tagliatela a fettine molto sottili. In un tegame scaldate un dito d'olio extravergine d'oliva e friggetevi per circa 1 minuto le fettine di zucca, mettendone poche alla volta in modo che non si abbassi la temperatura. Scolate man mano sono pronte e trasferitele ad asciugare per qualche minuto sulla carta per fritti. Quindi mettetele in un piatto largo in modo che non siano sovrapposte.
● **2** Prelevate un paio di cucchiai dell'olio di frittura, filtratelo e trasferitelo in una ciotolina; lasciatelo intiepidire, quindi aggiungetevi l'aglio sbucciato e schiacciato, le foglie di menta, le foglioline di timo e l'aceto; mescolate bene, poi coprite e fate riposare la miscela per circa 10 minuti. Quindi eliminate l'aglio e la menta e versate l'olio aromatizzato sulle fette di zucca, coprite con un foglio di alluminio, trasferite in un luogo fresco e lasciate insaporire anche per un paio di ore.
● **3** Al momento di portare in tavola, salate e pepate a piacere la zucca. Servitela per accompagnare formaggi poco stagionati.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 10 minuti** ● **70 cal/porzione**



TORTA AL CIOCCOLATO CON VELLUTATA DI ALBICOCCHE AL CARDAMOMO

PER 12 PERSONE
300 g di cioccolato fondente - 250 g di burro - 250 g di zucchero di canna - 300 g di farina 00 - 5 uova - 40 g di confettura di albicocche - 1 cucchiaio di mascarpone - 50 g di albicocche disidratate - 1 limone non trattato - 2 bacche di cardamomo - 20 g di semi di zucca - 20 g di granella di cacao - 15 g di bacche di goji

● **1** Tritate grossolanamente il cioccolato, trasferitelo in un pentolino e fatelo fondere assieme al burro, tenendo la fiamma molto bassa. Sbattete le uova con lo zucchero e incorporatevi il composto di cioccolato e burro, infine unite la farina e mescolate molto bene.
● **2** Versate il composto in uno stampo da 26 cm di diametro foderato con un foglio di carta da forno e infornate a 200°. Dopo 10 minuti di cottura abbassate la temperatura a 160° e proseguite per altri 25 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.
● **3** Scaldate una tazza di acqua e mettetevi le bacche di cardamomo aperte in infusione per 10 di minuti; Tagliate a listarelle le albicocche disidratate e fatele ammorbidire per 10 minuti nell'acqua al cardamomo. Frullate la confettura con qualche cucchiaio di acqua al cardamomo filtrata, unite il mascarpone e una grattatina di scorza di limone. Frullate per ottenere una salsa fluida.
● **4** Tostate per qualche istante i semi di zucca in un padellino. Versate la salsa sulla torta, quindi decorate con le albicocche sgocciolate, la granella di cacao, i semi di zucca tostati, le bacche di goji e servite.

MEDIA
● **Preparazione 40 minuti**
● **Cottura 35 minuti** ● **520 cal/porzione**

treValli®

BONTÀ del PARCO®

MOZZARELLA
BURRATA
STRACCIATELLA

100% LATTE ITALIANO

Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini



BUDDHA BOWL
CON MOZZARELLA

Preparazione 10 minuti - per 4 Persone

Ingredienti:
- 200 g di riso integrale lessato
- 4 grosse carote
- 100 g di spinacino
- 2 avocado
- 20 **Mozzarelline Trevalli Bontà del Parco**
- 150 g di soia edamame lessata
- sale, pepe
- olio extravergine d'oliva
- succo di limone

Preparazione

1) Tagliate a rondelle sottili le carote.
Sbucciate e denocciolate gli avocado, quindi tagliateli a fettine e spruzzateli con il succo di limone.
Lavate e asciugate lo spinacino.

2) Disponete a raggiera gli ingredienti ad esclusione delle **Mozzarelline TreValli Bontà del Parco** che adagerete al centro della ciotola.
Condite la preparazione con sale, pepe, olio e succo di limone e servite.



www.lattetrevalli.it
www.trevalli.cooperlat.it

I sugoli

UN'ANTICA SPECIALITÀ DI ORIGINE CONTADINA CHE PROFUMA DI VENDEMMIA

servizio di Paola Mancuso,in cucina Claudia Compagni, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Sugol o sugal, italianizzato in sugolo o sugoli, al plurale. Le variazioni del nome di questa specialità riflettono i dialetti della sua zona d'origine, la pianura che accompagna l'ultimo tratto del Po, da Mantova al Delta. Così come il nome, anche la ricetta conta tante versioni e ciascuna regione attraversata dal grande fiume la rivendica come tipica del proprio territorio. La Lombardia ha inserito il "sugolo" nell'elenco Pat (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) come dolce mantovano, ma anche il Polesine (in Veneto) e le provincia di Ferrara vantano una radicata e antichissima tradizione.

> segue a pag. 42











LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

2, 5 kg di uva fragola (o altra uva nera) - farina 00 - farina di mais - zucchero (facoltativo)

● **1** Sgranate l'uva e lavatela sotto l'acqua corrente. ● **2** Mettete gli acini in una pentola capiente, schiacciandoli leggermente con le mani. Portate a ebollizione e cuocete a fuoco basso per 10 minuti circa. ● **3** Trasferite l'uva cotta in una ciotola, copritela con un tovagliolo e lasciatela riposare per 24 ore circa. ● **4** Sistemate sopra una ciotola pulita un colino a maglie fitte, mettetevi l'uva cotta e schiacciatela con un pestello di legno (se non l'avete, un pestacarne) facendo uscire tutto il succo e facendo attenzione a non far passare i semini. ● **5** Eliminate i semi e le bucce rimasti nel colino e misurate il succo ricavato; versatelo in una casseruola. Calcolate 2 cucchiai di farina 00 e 2 di farina di mais per ogni litro di succo (in alternativa, 4 cucchiai di farina 00). ● **6** Stemperate bene le 2 farine con poco succo, facendo attenzione a non formare grumi. Unite il mix al succo nella casseruola, mescolando; aggiungete, se l'usate, 1-2 cucchiai di zucchero. ● **7** Mettete la casseruola su fuoco moderato e cuocete, mescolando spesso, per 10-15 minuti a partire dall'ebollizione, fino a quando si addensa. ● **8** Suddividete in ciotole o tazze individuali e lasciate raffreddare.









> segue da pag. 40

Spesso definiti "budino" di uva (ma non prevedono latte e preferibilmente nemmeno zucchero) i sugoli sono un prodotto di conserva di origine contadina. Nella campagna padana, quando arrivava il tempo della vendemmia, il mosto fresco, addensato con la sola farina, veniva trasformato in cibo di sussistenza per l'inverno. All'interno di terrine e zuppiere, veniva conservato in solaio - perché il frigorifero non c'era - dove maturava fino a formare sulla superficie una barbina di muffa che non si doveva assolutamente togliere. A Natale, tolta la pellicina, si consumava come companatico, un po' primo, un po' dessert.
Oggi che la vinificazione casalinga è cosa rara anche nelle campagne, i sugoli vengono fatti con gli acini d'uva che si spaccano durante la cottura. Certo è che vanno utilizzate uve nere, possibilmente da vino: lambrusco, moscato o meglio ancora uva fragola, detta anche americana, perché introdotta in Europa nell'Ottocento, quando i nostri vitigni vennero attaccati dall'epidemia di fillossera. In passato molto diffusa nelle nostre campagne del Nord, è un'uva naturalmente dolce e di profumo intenso, che regala al piatto il tipico colore "vinoso" e un gusto unico, tendente all'asprigno. La ricetta genuina dei sugoli, infatti, non prevede aggiunta di zucchero: è sufficiente quello presente nell'uva stessa. Gli acini cotti andrebbero pressati delicatamente con lo schiacciapatate "di una volta", in legno, senza schiacciare i semini che sono amari. Per la farina, chi preferisce i sugoli morbidi e lisci utilizza la sola 00, altrimenti, se piace una consistenza più rustica e "ruvida", si mixa con qualche cucchiaiata di farina di mais.

BERE GIUSTO
Il vitigno Fragolino, conosciuto anche come Uva Isabella, è molto adatto alla realizzazione della ricetta in virtù della sua spiccata aromaticità, una sensazione odorosa e gustativa che unisce la morbida maturità della fragola alla croccante fragranza dell'uva; questa originale varietà è restituita intera nell'acquavite realizzata da Capovilla e che, nonostante la portata alcolica, ha il potere di accarezzare la lingua per accompagnare la fresca dolcezza del budino e lasciarne vivere più a lungo la peculiare tattilità.





LA PAROLA ALL'ESPERTA
Maria Grazia Soncini è a capo del ristorante La Capanna di Eraclio di Codigoro (vedi riquadro sotto), emblema della cucina di valle più autentica, che da anni raccoglie riconoscimenti come le due forchette della guida del Gambero Rosso e la stella Michelin. Ai fornelli ci sono tre generazioni della famiglia: la mamma Vanda, che ha passato a Maria Grazia il testimone dei saperi, la figlia Elettra (a sinistra nella foto) e il nipote Nicolò. Dal pergolato a fianco della "Capanna" in stagione arriva l'uva fragola utilizzata per fare i suoi dolci.
Come prepara i sugoli?
Faccio cuocere chicchi finché "scoppiano"; faccio addensare il succo con farina 00, senza aggiungere zucchero. Al primo cenno di ebollizione tolgo dal fuoco, così i sugoli rimangono di consistenza cremosa.
Per quanto si conservano?
Si mantengono in frigo per 4-5 giorni, con l'accortezza di non coprirli con pellicola, ma con un telo, perché devono "respirare".
Con l'uva fragola prepara altri dolci?
Sì, utilizzo la stessa base di mosto per il sorbetto ai sugoli, una nostra specialità. Con i chicchi interi, invece, farcisco la "pattona"una torta soffice con l'impasto di uova, zucchero e latte, di origine mantovana, come mia mamma.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti del territorio che in stagione propongono questo dessert.

LA CAPANNA DI ERACLIO
Via Per Le Venezie 30, Codigoro (Fe), tel. 0533 712154
Nell'affascinante scenario del delta del Po è il ristorante stellato di Maria Grazia Soncini. Aperto dai nonni come osteria nel 1922, propone soprattutto piatti di pesce: primi di pasta fresca con lo sgombro fresco o cappellini con molluschi; tra i secondi, ottima anguilla alla brace o in umido e gamberetti di laguna con polenta bianca. In più, selvaggina di piuma, proposta anche nel risotto.

TRATTORIA LA ROSA
Via del Bosco 2/a, Sant'Agostino (Fe), tel. 0532 84098
Dal 1908, la trattoria della famiglia Malaguti, arrivata alla quarta generazione, porta avanti la tradizione della cucina emiliana di casa: primi di pasta fresca fatta a mano, faraona al cartoccio e, tra i dessert, torta di tagliatelle e sugoli fatti con mosto di Lambrusco.

OSTERIA L'ACINO
Via Oroboni 13-15, Ferrara, tel. 349 1329095
Piccolo locale che propone cappellacci di zucca e cappelletti fatti in casa. Dalla piccola vigna di proprietà Alfonso ricava il succo di uva fragola per i suoi sugoli.


BELLA LA VITA CON
SOLARELLI
Frutta e verdura coltivata dai nostri agricoltori nelle regioni italiane dove si produce ancora con cura e passione.
Nel rispetto della natura e delle sue stagioni per garantire qualità, benessere e sostenibilità dell'ambiente.
www.solarelli.it
Seguici su

Arrosti d'autunno

LASCIATE CHE IL PROFUMO DI CARNE, ERBE E ORTAGGI DI STAGIONE SI DIFFONDA PER LA CASA E ANTICIPI IL PIACERE DEL PALATO

a cura di Barbara Roncarolo, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



Porchetta con castagne e salvia
pag. 52



Manzo con zucca al forno
e bagna caôda

pag. 52

Tavolo Algranti Lab, piatto fondo e ciotolina Arte nel Pozzo, piatto piano Toniolo Ceramiche, posate Mepra, tessuto C&C Milano. Nella pagina a fianco tagliere Lene Bjerre, ciotola Arte nel Pozzo, tovagliolo Society Limonta. Indirizzi a pagina 6



VITELLO CON VERDURE AL FORNO

PER 4 PERSONE
1,2 kg di carré di vitello disossato - 1 daikon - 3 patate - 3 grosse carote - 2 cipolle rosse - 2 rametti di rosmarino - 6 fette di pancetta affumicata - 200 ml di brodo di carne - 2 spicchi di aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pestate 1 spicchio d'aglio, sbucciato, e lavoratelo con un pizzico di sale, una macinata di pepe e 2 cucchiai di olio; strofinate il pezzo di carne con la crema ottenuta e lasciatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.
● **2** Sbucciate tutti gli ortaggi e tagliateli a fette sottili di circa 2-3 mm con una mandolina. Ripulite la superficie della carne con carta da cucina, quindi rosolatela in modo uniforme in una padella di ferro o antiaderente con un filo di olio; abbassate leggermente la fiamma e continuate a cuocere per circa 20 minuti.
● **3** Fsciate l'arrosto con spago da cucina. Strofinate una pirofila con l'aglio rimasto tagliato a metà, oliatela e mettetevi al centro il pezzo di carne. Sistemate intorno alla carne tutti gli ortaggi, alternando daikon, patate, carote e cipolle e riempiendo completamente il recipiente.
● **4** Condite il tutto con sale, pepe e un filo d'olio, aggiungete il rosmarino e infornate a 200° per circa 40 minuti, bagnando tanto in tanto con poco brodo caldo. A fine cottura eliminate la pancetta e lo spago e servite con gli ortaggi.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 65 minuti ● 550 cal/porzione

Tavolo Algranti Lab, teglia Serax, tessuto C&C Milano. Nella pagina a fianco tavolo Arganti Lab, tessuto C&C Milano, piatti Bloomingville, posata Rivadossi.
Indirizzi a pagina 6



Arrotolato al whisky con pere e frutta secca
pag. 52



Dai sapori e dai profumi della Sicilia, dalle suggestioni di una terra antica e dal carattere forte nasce una selezione di vini dal gusto deciso e raffinato... il frutto migliore di un'isola ricca di storia e di eccellenze enogastronomiche.

feudoluparello.com



LONZA AL VINO CON SALSA AL MASCARPONE

PER 4 PERSONE
1 kg di lonza di maiale - 2 spicchi di aglio - 2 rametti di rosmarino - 2 rametti di salvia - 2 scalogni - 300 ml di vino bianco - 150 ml di brodo - 100 g di mascarpone - 1/2 cucchiaio di amido di mais - 1 limone non trattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Fate rosolare la carne in un tegame con un filo di olio, girandola bene da tutti i lati, in modo che sia rosolata in maniera uniforme, poi trasferitela in una pirofila da forno e lasciate riposare pochi istanti coperta con un foglio di alluminio.
● **2** Aggiungete nel tegame un filo d'olio, fatevi dorare l'aglio in camicia schiacciato, gli scalogni sbucciati e tagliati a spicchi, la salvia e il rosmarino; aggiungete il vino e fate restringere a fuoco dolce, facendo sciogliere bene il fondo della carne. Unite il brodo e portate a ebollizione. Versate la salsa sulla carne, salate e infornate a 170° per 50 minuti.
● **3** Lavorate il mascarpone con l'amido di mais. Sfornate, prelevate il fondo di cottura (tenete la carne al caldo, coperta) e trasferitelo nuovamente nel tegame, unite il composto di mascarpone e fatelo sciogliere completamente a fuoco dolcissimo, mescolando con un cucchiaio di legno. Profumate con una macinata di pepe e la scorza di limone grattugiata. Tagliate l'arrosto a fette e servitelo con la salsa al mascarpone.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 65 minuti ● 560 cal/porzione

Tavolo Algranti Lab, piatti e ciotolina Serax, tessuto C&C Milano. Indirizzi a pagina 6



Tavolo Algranti Lab, piatto Virginia Casa. Indirizzi a pagina 6

ROAST BEEF CON UVA E PATATE

PER 4 PERSONE
800 g di controfiletto di manzo (quando la cucinate deve essere a temperatura ambiente) - 600 g di patate novelle (gialle e viola) - 500 g di uva rossa - 4 foglie di alloro - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate l'aglio e taglietelo a filetti. Praticate piccoli tagli profondi nella carne e infilatevi i filetti preparati. Rosolatela con poco olio in una padella antiaderente, poi trasferitela su una teglia e infornatela a 220° per 15 minuti.
● **2** Abbassate la temperatura a 175°, unite anche le patate ben lavate e tagliate a spicchietti, l'uva in piccoli grappoli e le foglie di alloro; condite con un giro d'olio, salate, pepate e cuocete per altri 25 minuti circa. Tagliate a fette e servite ben caldo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 505 cal/porzione



PORCHETTA CON CASTAGNE E SALVIA

PER 4 PERSONE
1,5 kg di pancetta di maiale con la cotenna - 2 rametti di rosmarino - 2 rametti di salvia - 1 spicchio di aglio - 1/2 cucchiaino di semi di finocchietto - 800 g di castagne arrosto - 100 g di lardo - 100 g di pancetta - 1 bicchiere di vino - noce moscata - 1 foglia di alloro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Praticate sulla cotenna tanti tagli obliqui profondi 1 cm, distanziandoli tra loro di circa 1 cm, poi salatela in modo omogeneo e stendetela sul piano di lavoro con la cotenna sotto. Tritate gli aghi di 1 rametto di rosmarino con le foglie di 1 rametto di salvia e l'aglio sbucciato; poi unite i semi di finocchietto pestati con 2-3 grani di pepe. In una ciotola a parte schiacciate grossolanamente 300 g di castagne. Distribuite sulla carne il trito, le castagne, le fettine di pancetta e lardo e arrotolate l'arrosto.
● **2** Legatelo con più giri di spago, sistematelo in una pirofila unta con un filo di olio e unite il rosmarino e la salvia rimasti. Portate a ebollizione il vino con un bicchiere di acqua, un pizzico di noce moscata e la foglia di alloro. Versate il liquido in una teglia e sistematela nella parte bassa del forno, poi mettete la pirofila con la carne su una griglia, poco più sopra.
● **3** Cuocete a 220° per 45 minuti, abbassate a 190° e proseguite la cottura per un'altra ora, rabboccando eventualmente il liquido nella teglia posta nel piano inferiore. Intanto passate in padella le castagne rimaste con un filo d'olio, sale e pepe. Sfornate l'arrosto, eliminate lo spago, tagliatelo a fette e servite con le castagne.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 115 minuti ● 290 cal/porzione



MANZO CON ZUCCA AL FORNO E BAGNA CAÔDA

PER 4 PERSONE
800 g di cappello del prete - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 1 mazzetto di prezzemolo - 4 chiodi di garofano - 2 bicchieri di vino bianco - 20 g di burro - 8 fette di zucca Delica - 3 spicchi di aglio - 80 ml di latte - 80 g di acciughe sotto sale (pulite) - 50 g di mollica di pane - 1 cucchiaio di ricotta - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate, pulite e tagliate a pezzetti il sedano e la cipolla; mettete la carne in una terrina con le verdure preparate, qualche rametto di prezzemolo, un filo di olio, i chiodi di garofano, una macinata di pepe e il vino. Coprite con la pellicola e fate marinare per 2-3 ore al fresco.
● **2** Sgocciolate la carne dalla marinata e rosolatela con un filo di olio e il burro, unite anche le verdure e le spezie sgocciolate dalla marinata e cuocete a fuoco dolce per 1 ora, aggiungendo il liquido della marinata, poco alla volta.
● **3** Nel frattempo mettete le fette di zucca su una placca foderata con carta da forno, conditele con olio, sale e pepe e cuocetele in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti.
● **4** Sbucciate l'aglio, tagliatelo a fettine e fatelo sobbollire in un pentolino con il latte finché risulterà tenero; unite le acciughe e stemperatele nel latte. Trasferite il tutto nel bicchiere del frullatore e frullate con la mollica di pane, la ricotta e le verdure che avrete intanto sgocciolato dal fondo di cottura della carne, unendo qualche cucchiaio di acqua, in modo da ottenere una salsa fluida. Servite la carne a fette con la zucca e la bagna caôda arricchita.

FACILE ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 100 minuti ● 520 cal/porzione



ARROTOLATO AL WHISKY CON PERE E FRUTTA SECCA

PER 4 PERSONE
800 g di spinacino di vitello in una sola larga fetta - 60 g di pistacchi - 40 g di noci - 60 g di fichi secchi - 2 cucchiai di miele - 1 mazzetto di timo - 1 spicchio di aglio - 2 scalogni - 4 pere Coscia - 1 bicchierino di whisky - brodo di carne - olio extravergine d'oliva - sale grosso - pepe in grani

● **1** Battete leggermente la fetta di carne con un batticarne per assottigliarla bene. Tritate finemente una manciatina di foglie di timo con l'aglio, un pizzico di sale grosso e qualche grano di pepe: strofinate con questa preparazione il lato della carne che poi risulterà all'interno del rotolo. Tritate grossolanamente tutta la frutta secca e disidratata e distribuitela sul lato insaporito della carne, quindi arrotolate la fetta in un rotolo ben stretto e legatela con più giri di spago.
● **2** Rosolate il rotolo con un filo di olio in una casseruola, quindi sfumate con il whisky. Salate, pepate e trasferite la carne in un recipiente da forno; unite gli scalogni a fettine e le pere tagliate a metà e condite con sale e pepe. Irrorate con poco brodo e cuocete in forno già caldo a 170° per 30 minuti, bagnando di tanto in tanto con il brodo.
● **3** Tirate fuori dal forno, spennellate rapidamente la carne con il miele, unite qualche rametto di timo e rimettete in forno per altri 10 minuti. Sfornate l'arrosto, lasciatelo riposare 2 minuti, tagliatelo a fettine e servite, guarnendo con le pere e il fondo di cottura filtrato.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 45 minuti ● 480 cal/porzione


SCELTO DA
GAMBERO ROSSO
Città del gusto


MICROONDE COMPATIBILE
Foxy
Cartapaglia
RACCOMANDATA PER IL FRITTO
PER IL CONTATTO
TESTATO
CON GLI ALIMENTI


Una merenda da Superstar
undue tris!
merenda
1878
CITTERIO
MILANO
CITTERIO
CON I PEN-TOP DA COLLEZIONARE
BUONA E COMPLETA
FRUTTA + PROTEINE + CARBOIDRATI
SENZA GLUTINE!
PROSCIUTTO COTTO
SALAME
BAGDASARIAN PRODUCTIONS
ALVINNN!!! AND THE CHIPMUNKS
ARMANDO TESTA
Alvin and The Chipmunks, The Chipettes and Characters TM & 2019 Bagdasarian Productions, LLC. All rights reserved.

Rossi su tutto

IL TIPO DI CARNE, LA COTTURA, IL TEMPO E IL CONDIMENTO INFLUENZANO LA SCELTA DEL CALICE GIUSTO DA AFFIANCARE AI NOSTRI SAPORITI ARROSTI

di Sandro Sangiorgi, a cura di Monica Pilotto

REGOLE E VARIAZIONI

La traccia generale che vale per le carni cucinate in modo semplice prevede vini bianchi per quelle bianche, rosati e rossi leggeri per le suine, rossi via via sempre più strutturati a mano a mano che crescono la compattezza della fibra e la grassezza della polpa, dal manzo alla vacca matura, dalla faraona alla beccaccia. Il tema degli arrosti ci permette di capire come la cottura, il tempo e il modo, influenza la scelta del vino e può cambiare l'impostazione dell'accostamento. La carne di vitello acquista una maggiore sostanza sia in virtù del condimento sia per la cottura che ne concentra il gusto, per questo sono preferibili rossi voluttuosi e appassionati, come la Barbera del Monferrato, il Rossese di Dolceacqua, il Montecarlo Rosso, dai quali riceviamo assistenza per contrastare le sensazioni unte senza l'incisività dell'astringenza che sarebbe eccessiva. Attraverso il medesimo approccio si possono affrontare le altre varietà di carne e approfittare del tannino assicurato dal Chianti Classico, adatto alla carne di bue, dal Cirò da provare sul maiale, e dall'Aglianico campano e lucano, perfetto per agnello e capretto.



PER SAPORI PIÙ ARTICOLATI

Quando nelle ricette s'incontrano carni diverse, per esempio la pancetta di maiale che accompagna un pezzo del vitello, il sapore dell'insieme è più articolato e merita un'eguale complessità, come quella di un taglio bordolese prodotto nel Nord Est, Colli Berici ed Euganei in primis, oppure un Montepulciano realizzato tra Marche e Abruzzo. Si tratta di vini rossi dalla stoffa di buon spessore, dalla durezza moderata e provvisti della persistenza necessaria a seguire tutte le sfumature delle sensazioni finali. Il trattamento della carne prima della cottura è spesso collegato alla natura del taglio, va da sé che le parti tenere meritano la vicinanza di rossi gentili ed equilibrati, il Canaiolo ne è un buon esempio. Mentre se c'è da assecondare il godibile disfacimento di fibre più tese esposte a cotture prolungate, magari arricchite da spezie, possiamo rivolgerci alla virile solarità del Negramaro.



BARBERA DEL MONFERRATO
Cantine Valpane, Ozzano Monferrato (AL), 0142 486713, € 18
Pietro Arditi ha ereditato la storica azienda monferrina già celebre per Grignolino, Freisa e, naturalmente Barbera che è il primo rosso a venire in mente quando c'è la bagna cauda: la versione Valpane ha un carattere adatto alla tenacia della carne di manzo e non ci priva della cedevolezza della zucca (pag. 52).

CIRÒ ROSSO CLASSICO
Cataldo Calabretta, Cirò Marina (KR), 0962 31986, € 12,50 - Ottenuto con la varietà Gaglioppo in purezza, deriva da filari posti vicino al mare e composti da viti di una certa età, elementi che convergono a generare un rosso profondo e carismatico, paziente con la stratificata ricchezza della porchetta e incalzante sulla fusione tra la lonza e la salsa cremosa (pag. 52 e 49).

COLLI EUGANEI ROSSO
Ca' Lustra di Zanovello Franco &C., Faedo di Cinto Euganeo (PD), 0429 94128, € 8 - La natura vulcanica della zona patavina offre un habitat ideale ai vitigni di origine bordolese, come il Merlot e il Cabernet, riuniti in questo rosso schietto e succoso, dai profumi intriganti e dal sapore diritto, abile a muoversi in modo corale sulla soavità dell'arrosto di vitello con verdure al forno (pag. 46).

NOCENZIO MARCHE ROSSO
La Distesa, Cupramontana (AN), 334 1976342, € 15 - L'uvaggio classico dei rossi marchigiani, composto da Sangiovese e Montepulciano, è qui impreziosito dal Cabernet Sauvignon; il risultato è un vino sensuale ed etereo, asciutto e penetrante, da servire sulla fragranza "ambigua" e affascinante del roast beef e sull'autunnale maturità dell'arrotolato (pag. 51 e 52).

Formaggi svizzeri

QUATTRO ECCELLENZE DELLA GRANDE TRADIZIONE CASEARIA D'OLTRALPE STUZZICANO IL PALATO IN ABBINAMENTI INSOLITI, RICERCATI E SFIZIOSI

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia



SELEZIONE DOP
Da sinistra sopra, in senso orario: Sbrinz, Tête de Moine, Gruyère, Emmentaler, tutti a denominazione d'origine protetta (la nostra DOP chiamata AOC, Appellation d'origine contrôlée, in Svizzera).



In tutto il servizio piatti e vassoietti Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

TÊTE DE MOINE DOP
Originario dell'abbazia di Bellelay (il nome significa testa di monaco), nel Giura odierno, è prodotto con latte crudo di montagna. Si gusta in sfoglie sottilissime (rosette) di sapore aromatico e delicato, che si sciolgono in bocca. Irresistibili come aperitivo con noci, fichi o crostini, sono perfette da aggiungere alle insalate di gusto amarognolo (belga, bietole, sedano, Caesar's salad). Da provare anche sulla pizza, gli sformati di verdure, il risotto e le pere cotte.

MILLEFOGLIE DI PATATE DOLCI CON ROSETTE DI TÊTE DE MOINE DOP

PER 4 PERSONE
300 g di patate dolci - 150 g di Tête de Moine Dop - 50 g di spinacini da insalata - 1/2 limone - 4 rametti di timo - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a rondelle sottili, allineatele su una teglia rivestita con carta da forno senza che si sovrappongano, conditele con 3 cucchiai d'olio e un pizzico di sale. Unite gli spicchi d'aglio schiacciati e il timo e cuocete le patate in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti o fino a renderle dorate.
● **2** Raschiate il Tête de Moine Dop con la lama di un coltello o con l'apposito attrezzo (girolle) in modo da formare tante rosette. Sciacquate gli spinacini, asciugateli e conditeli con un pizzico di sale e il succo del limone.
● **3** Componete le millefoglie. Distribuite in 4 piatti individuali circa 1/3 delle fettine di patate, sovrapponendole in modo da formare un disco. Adagiatevi parte delle rosette di formaggio, coprite con uno strato di patate e proseguite alternado spinacini, patate e formaggio fino a esaurire gli ingredienti. Pepate e servite.

FACILE ● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 20 minuti** ● **280 cal/porzione**



MOUSSE DI SBRINZ ALL'ALLORO CON CASTAGNE E PORRI FRITTI

PER 4 PERSONE
230 g di Sbrinz Dop stagionato - 200 g di castagne lessate - 2 dl di panna fresca - 2 foglie di alloro - 1 piccolo porro - 10 g di gelatina in fogli - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Riunite in un pentolino la panna con l'alloro spezzettato, portate al limite dell'ebollizione, spegnete il fuoco, coprite e lasciate in infusione per 10 minuti. Eliminate l'alloro, scaldate nuovamente la panna, aggiungete 200 g di Sbrinz Dop grattugiato e mescolate su fiamma bassa fino a che si sarà sciolto. Unite la gelatina scolata e strizzata e fatela sciogliere completamente. Versate la mousse in una ciotola, lasciatela raffreddare e trasferitela in frigo.
● **2** Nel frattempo pulite il porro: eliminate la radice e la parte verde scuro delle foglie, tagliate via la parte verde chiaro e tenetela da parte, riducete la base bianca a fettine sottili. Scaldate 2 cucchiai d'olio, aggiungete le fettine di porro e stufatele per 3-4 minuti. Unite le castagne spezzettate, regolate di sale e lasciatele insaporire per 3-4 minuti.
● **3** Tagliate a julienne la parte del porro tenuta da parte e friggetela in olio ben caldo per circa 1 minuto o fino a quando sarà dorata. Scolatela su carta per fritti. Montate la mousse di formaggio con un paio di fruste elettriche fino a renderla spumosa. Distribuite il composto di porri e castagne sul fondo di 4 bicchieri, unite la mousse e decorate con i porri fritti e lo Sbrinz rimasto in scaglie.

MEDIA ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **540 cal/porzione**

SBRINZ DOP

È il più antico formaggio svizzero, a latte crudo e al 100% naturale: la pasta, dura e friabile, è molto aromatica, il gusto sapido e un po' piccante. A seconda della stagionatura, di minimo 18 mesi, si mangia a fette sottilissime (rotoli), a cubetti o grattugiato. È uno degli ingredienti della fonduta di formaggio della Svizzera centrale e, in crema, accompagna sformatini o risotti. A cubetti dà grinta alle insalate e grattugiato alle torte di verdure, ai muffin salati con la frutta secca, al ripieno della pasta e agli gnocchi. Ottimo anche in versione agrodolce abbinato alle mele.

Nella pagina accanto bicchierini Weck.
Indirizzi a pagina 6

TARTARE CON EMMENTALER DOP, CAVOLFIORE E PEPERONI IN AGRODOLCE

PER 4 PERSONE

250 g di Emmentaler Dop - 180 g di cimette di cavolfiore - 1 limone non trattato - 1 peperone rosso - 1 piccola cipolla rossa - 30 g di uvetta - 20 g di zucchero di canna - 1 cucchiaio di aceto di mele - 20 g di finocchietto selvatico - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Tagliate a cubetti 200 g di Emmentaler Dop e la parte rimasta a lamelle sottilissime. Lavate il peperone, mondatelo, dividetelo in falde, eliminate i semi e i filamenti interni e riducete la polpa a dadini piccolissimi. Sbucciate la cipolla, tagliate anche questa a dadini e stufatela dolcemente in una padella con 3 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Unite i dadini di peperone e l'uvetta scolata e strizzata, alzate la fiamma, cuocete per 1 minuto, aggiungete una presa di sale, lo zucchero e l'aceto, proseguite la cottura per 2 minuti e spegnete.
● **2** Lavate le cimette di cavolfiore, dividetene i 2/3 in cimette piccolissime e grattugiate la parte rimasta con una grattugia a fori medi. Unite tutto il cavolfiore al peperone cotto e raffreddato, aggiungete la scorza del limone grattugiata e i dadini di Emmentaller Dop e regolate di sale. Disponete al centro dei piatti individuali 4 coppapasta di 7 cm di diametro e riempiteli con la tartare di verdure e formaggio, compattandola.
● **3** Frullate il finocchietto con un pizzico di sale e 4 cucchiai d'olio. Sfilate i coppapasta, versate un po' di pesto di finocchietto intorno alle tartare di cavolfiore e completate con l'Emmentaler Dop rimasto, tagliato a lamelle sottilissime.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 6 minuti ● 360 cal/porzione



EMMENTALER DOP
Conosciutissimo per l'occhiatura tipica (i buchi), che si forma naturalmente durante la stagionatura, è prodotto nella valle dell'Emme. La pasta consistente ha aroma tenue e sapore delicato con retrogusto di noci, che diventa più speziato con la stagionatura (8-12 mesi e oltre). In cucina è uno dei formaggi più versatili, irresistibile sia crudo a cubetti sia fuso: in autunno nelle zuppe; con la zucca, le patate e i cavoli; con le uova o lo speck.

MACARON AL PEPE CON GRUYÈRE DOP, MISTICANZA E FIORI

PER 4 PERSONE
120 g di Gruyère Dop - 2 albumi - 25 g di zucchero semolato - 100 g di zucchero a velo - 55 g di mandorle in polvere - un cucchiaino di grani di pepe nero - 50 g di misticanza - fiori eduli - sale

● **1** Versate gli albumi in una ciotola e iniziate a montarli con un paio di fruste elettriche. Quando incominciano a diventare spumosi unite lo zucchero semolato e, continuando a montare, aggiungete lo zucchero a velo poco alla volta. Continuate a montare per circa 10 minuti fino a ottenere una meringa lucida e soda. Aggiungete le mandorle in polvere e il pepe pestato finemente e amalgamate il composto mescolando con una spatola e con movimento dal basso verso l'alto.
● **2** Foderate una teglia con carta da forno. Trasferite l'impasto in una tasca da pasticciere montata con la bocchetta liscia di 1 cm e formate sulla teglia una ventina di dischetti del diametro di 4 cm. Lasciateli riposare a temperatura ambiente per 30 minuti o fino a quando si sarà formata una crosticina sulla superficie. Poi cuoceteli in forno già caldo a 160° per 15 minuti.
● **3** Lasciate raffreddare i dischetti. Tagliate il Gruyère Dop a fettine. Staccate delicatamente i dischetti dalla carta da forno e accoppiateli a 2 a 2 farcendo i macaron con foglie di misticanza e fiori eduli, un pizzico di sale e il formaggio.

ELABORATA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 15 minuti ● 350 cal/porzione

GRUYÈRE DOP

È un formaggio prodotto da secoli nel Canton Friburgo con latte vaccino crudo: in Italia viene chiamato Gruviera. La pasta, di media durezza e compatta, è aromatica, con sapore che va dal dolce e fruttato fino al salato (12 mesi di stagionatura). È ingrediente immancabile della fonduta in tutte le sue varianti (con mix di formaggi, ai funghi, speziata). Tra le altre numerosissime ricette, deliziosi i ravioli di zucca, il risotto cremoso, le insalate con ortaggi e frutta; ma anche una semplice gallette, o toast, con Gruyère fondente.



IL PAESE DEI FORMAGGI

La Svizzera vanta una tradizione casearia antichissima, che ha dato vita a una produzione molto ricca e variegata, non solo ottima ma anche genuina. La maggior parte della superficie agricola, infatti, è dedicata ai pascoli e all'allevamento, dove le mucche seguono un'alimentazione naturale a erba e fieno, ricca di sapori e aromi che trasmettono al formaggi. L'origine e la qualità del latte sono dunque garantiti. Non meno importante è l'assoluta genuinità dei formaggi che, in base a un codice di settore, vengono realizzati senza additivi e coloranti, seguendo solo le regole della tradizione. Inoltre la maggior parte delle varietà, essendo a pasta extra dura e dura, è priva di lattosio, che si trasforma durante la stagionatura. Il controllo qualità è molto severo per tutta la produzione; in più, i 9 formaggi a denominazione di origine protetta (DOP in Italia, AOC in Svizzera) devono anche seguire i rigidi disciplinari dei rispettivi consorzi, a garanzia che siano stati realizzati, trattati e affinati nel territorio di cui riportano l'origine. Tra questi il Tête de Moine, lo Sbrinz, il Gruyère e l'Emmentaler, tutti DOP, che vi presentiamo nel nostro servizio. Ma anche altre varietà forse meno conosciute in Italia: come l'Appenzeller®, molto aromatico, ancora realizzato artigianalmente dopo 700 anni; i due Vacherin Dop, quello Fribourgeois, cremoso e perfetto per la fonduta, e il Mont-d'Or, a pasta molle e densa; senza dimenticare l'Alpkäse, il formaggio d'Alpe, prodotto solo d'estate in alpeggio. Tutte eccellenze che in Italia sono rappresentate dal Consorzio Formaggi dalla Svizzera (formaggisvizzeri.it), a cui fanno capo i diversi consorzi elvetici. (M.C.)

INFIBRA

Selezione TOP ITALIAN CHEF

Dalla volontà di perfezionare i nostri prodotti e creare farine d'eccellenza è nata la collaborazione con Top Italian Chef, network dei più significativi Chef, Pastry Chef e Talent Chef italiani.
Le farine Selezione Top Italian Chef sono 100% naturali, senza adittivi, studiate dai professionisti della cucina, da oggi anche a casa Vostra.





Ricetta di
Monica Bianchessi

Ingredienti:
1kg di farina INFIBRA Selezione Top Italian Chef per pizza e focacce;
700g di acqua a temperatura ambiente;
40ml di olio extravergine d'oliva;
20g di sale fino;
7g di lievito di birra disidratato.

Procedimento:
In una ciotola capiente o in una planetaria versare la farina con il lievito disidratato e mescolare gli ingredienti. Aggiungere l'acqua poco alla volta e verso la fine unire il sale. Una volta ottenuto un impasto ben incordato aggiungere l'olio extra vergine di oliva e proseguire a lavorare fino ad ottenere un impasto.........
Scopri la Ricetta Completa su: www.molinodenti.it

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.
www.molinodenti.it

Prossimamente nei migliori supermercati, dal tuo fornaio e disponibili su **shop.molinodenti.it**

JEUNES RESTAURATEURS

Massimiliano Mascia

San Domenico



MEMBRO DEI JRE DA 2 ANNI, il 36enne Max Mascia è uno dei due chef a capo del ristorante San Domenico di Imola. L'altro è lo zio Valentino Marcattilii che gli ha fatto spazio in cucina in una perfetta sintonia. Qualche mese fa Max ha pubblicato il volume "Il San Domenico di Imola: piatti e sogni di un cuoco tra le stelle" in cui racconta se stesso, il suo lavoro e le sue ricette divise per stagioni. Sono difficili da replicare? "Non direi, la mia è una cucina fatta di precisione e qualità degli ingredienti, ma non impossibile. E poi i lettori sono liberi di chiedermi un aiuto o un consiglio attraverso facebook".





IL RISTORANTE SAN DOMENICO di Imola (via G. Sacchi 1,tel. 0542 29000). “Il locale è arredato in stile classico perché vorrei che i clienti si sentissero come in una bella casa accogliente”, spiega lo chef. Responsabile della sala è Natale, un altro zio di Massimiliano, che insegna il mestiere a suo figlio Giacomo mentre la brigata di cucina è composta da una decina di persone.

OTTIME RADICI, CAPACITÀ, ESPERIENZE E DUE PIEDI BEN PIANTATI PER TERRA: COSÌ MAX FA RISPLENDERE IL GIOIELLO DI FAMIGLIA

testo di Daniela Falsitta, foto di Michele Tabozzi

Nella vita le occasioni possono contare molto, a patto di non sprecarle. Per Massimiliano l’occasione è stata il ristorante dello zio Valentino Marcattilii, il San Domenico di Imola, già bistellato alla fine degli Anni ’70 e d’allora sempre in vetta alla ristorazione italiana. Per sfruttare al meglio questo gioiello, ha sorprendentemente scelto di ripartire da zero. Giovanissimo, è andato “a fare la gavetta” a New York, poi in Sicilia, a Viareggio, in Costa Azzurra e, infine, a Parigi, da Ducasse. “A ogni tappa ho potuto approfondire un diverso aspetto della ristorazione”, spiega. Tutto studiato, tutto calcolato. “Perché oggi essere chef e gestire un ristorante richiede organizzazione, lungimiranza e spirito imprenditoriale, e se speri di fare il filosofo non sopravvivi”, tiene a chiarire con fare gentile ma determinato. Inutile cercare una crepa nell’armonia familiare su cui poggia la fortuna del San Domenico: il piatto simbolo del menu è ancora l’Uovo in raviolo, capolavoro di Valentino di cui Max va molto fiero, ma certe decisioni spettano al più giovane “oggi ci si deve confrontare con i costi, con la sostenibilità e l’ambiente, è necessaria una consapevolezza che una volta non era necessaria, lo spreco non è più possibile”. Curiosità, grande precisione, uso dei migliori prodotti reperibili nella sua fortunata regione fanno il resto. “Per la formazione di uno chef viaggiare è fondamentale, ma è tra Romagna ed Emilia che il mio palato si è formato, è qui che i profumi del cibo alimentano i miei ricordi, la mia creatività. È qui che per me ha davvero senso restare”.



Agnello arrostito con crema di semi di girasole, funghi galletti allo scalogno e mirtilli

pag. 64

TROVATE L’INTERVISTA
E IL VIDEO DI QUESTA RICETTA
ON LINE SU SALEPEPE.IT

Massimiliano Mascia

San Domenico

LOMBI E FILETTI d'agnello vanno rosolati brevemente su tutti i quattro lati, tenendoli con una pinza per non rischiare di bucarli e schiacciandoli leggermente in modo che la cottura risulti ben uniforme. Cominciare dalla parte senza pelle evita il rischio che si incurvino. Attenzione inoltre a non cuocerli troppo: quando la taglierete, la carne all'interno dovrà risultare rosata.













AGNELLO ARROSTITO CON CREMA DI SEMI DI GIRASOLE, FUNGHI GALLETTI ALLO SCALOGNO E MIRTILLI

PER 4 PERSONE
un dorso di agnello da cui ricavare 2 lombi e 2 filetti - 100 g di funghi galletti - 1 scalogno di Romagna - 12 mirtilli di Castel del Rio - olio extravergine d'oliva - 1 noce di burro - salvia - sale
per il fondo di agnello: 1 kg di ossa, ritagli e scarti di agnello - olio di semi di arachide - 1 sedano - 1 carota - 1 cipolla - rosmarino - salvia - alloro - olio extravergine d'oliva -1/2 litro di vino bianco
per la crema di girasole: 100 g di semi di girasole - 250 ml di latte - 1 foglia di alloro - 4 bacche di cardamomo
per guarnire: germogli di piselli - 1 patata viola

● **Disossate l'agnello:** incidete il dorso lungo l'osso e staccate tutta la carne dei lombi, poi giratelo e staccate anche i filetti. Rifinite i tagli di carne eliminando quasi tutta la parte bianca che li riveste. Salate e mettete in frigo.
● **Preparate il fondo:** tagliate a pezzi gli scarti e le ossa e metteteli in una teglia unta con olio di semi; infornateli per 60 minuti a 200°. In un tegame fate soffriggere il sedano, la carota e la cipolla a pezzetti, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di salvia e 2 di alloro con 2 cucchiai di extravergine. Unite gli scarti e le ossa e sfumate con il vino bianco, poi versate 2 litri d'acqua bollente e lasciate sobbollire per 4 o 5 ore. Filtrate.
● **Pulite i funghi** con un pennello umido e tagliateli in 4 in verticale. Sciacquate e tagliate i mirtilli a metà.
● **Preparate la crema di semi di girasole:** versate il latte in un pentolino, unite i semi, una foglia di alloro, le bacche di cardamomo e portate a bollore. Continuate a cuocere per mezz'ora a fuoco dolce senza mai mescolare; eliminate l'alloro e il cardamomo, mettete un cucchiaio dei semi cotti ad asciugare su un canovaccio e frullate il resto.
● **Scaldate una padella** con un filo d'olio e il burro, unite i lombi di agnello prima dalla parte senza pelle e poi dall'altra. Dopo 2 minuti, aggiungete 4 foglie di salvia e i filetti; rosolate la carne su tutti i lati per altri 3 minuti e poi sistematela su una gratella a riposare. In un'altra padella fate scaldare un filo d'olio e unite i funghi, salate e, dopo pochi secondi, aggiungete lo scalogno tritato finemente, fate soffriggere 2 minuti e spegnete. Unite i mirtilli a fuoco spento. In un altro padellino con abbondante olio di semi fate friggere per 5 minuti i semi di girasole messi da parte, scolateli e friggete la patata ridotta in chips sottilissime finché saranno croccanti.
● **Tagliate la carne a tronchetti** alti 5-8 cm e divideteli nei piatti con gocce di crema di semi, un cucchiaio di fondo di agnello, i semi di girasole fritti, le chips, germogli di pisello e, se vi piace, polvere di piselli lessati ed essiccati in forno.





Assapora GLI AUTENTICI SALUMI *Europei*

Il contenuto della presente campagna promozionale rappresenta soltanto l'opinione dell'autore che se ne assume la responsabilità esclusiva.
La Commissione europea non accetta alcuna responsabilità per qualsiasi utilizzo che possa essere fatto delle informazioni ivi contenute.



Salamini Italiani alla Cacciatora DOP



Mortadella Bologna IGP



Zampone e Cotechino Modena IGP

QUALITA' CERTIFICATA E GARANTITA NEL CUORE DELLA TRADIZIONE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ.



Un gusto che conquista.

È risaputo che il segreto delle migliori confetture è nella natura. Frutta di prima qualità e un'attenta lavorazione della materia prima che da Darbo viene tramandata e perfezionata di generazione in generazione. E il gusto non mente. Fatevi conquistare dalle squisite confetture Darbo. Per maggiori informazioni sulle nostre confetture visitate **www.darbo.com**

d'arbo Naturrein

Il pieno sapore della natura.

Capsule di gusto







Sopra e a sinistra,la produzione delle capsule di caffè. A destra, la confezione delle compostabili Vergnano: l'incarto va gettato nella plastica, tutto il resto nell'umido.

STANNO ORMAI RIVOLUZIONANDO LE ABITUDINI DI MOLTI ITALIANI. MA DOVE VANNO A FINIRE I CONTENITORI UNA VOLTA UTILIZZATI?

di Daniela Falsitta, in collaborazione con Accademia Vergnano

Hanno portato il sapore, la texture, il piacere dell'espresso nelle case, aggiungendo quella comodità che pochi anni or sono non avremmo neppure osato immaginare. In più sono semplici da usare perché non richiedono alcuna competenza (ad esempio non è necessario impostare la macinatura o gestire la quantità di polvere ottimale). Per questi motivi le capsule di caffè stanno in gran parte mutando le abitudini degli italiani e, con esse, lo sviluppo del mercato del "tostato", un'industria che vede proprio il nostro Paese tra i leader mondiali. I dati parlano chiaro: pur incidendo solo per il 7% sul volume totale del caffè prodotto in Italia, grazie al loro prezzo mediamente più elevato, le capsule oggi rappresentano il 28% dei ricavi. E non sembra finita qui perché, con circa 70 milioni di pezzi venduti, la crescita di questo segmento merceologico nel 2018 è stata del 17% rispetto all'anno precedente.

SCELTE ECO-CONSAPEVOLI

Per una volta insomma sembrano tutti contenti: le aziende produttrici, che grazie alle capsule vedono i loro affari andare a gonfie vele (nonostante una piccola flessione del prodotto classico), e i consumatori, ben disposti a spendere qualcosa di più per ottenere una tazzina di qualità. Tuttavia un problema c'è. Dove finiscono infatti i milioni di involucri necessari al funzionamento delle macchine da caffè domestiche? Purtroppo la maggior parte delle capsule è destinata al bidone dell'indifferenziata a meno di un impegno costante del consumatore. Quelle in plastica andrebbero infatti separate dalla linguetta in alluminio, svuotate e sciacquate dai residui di caffè: solo a quel punto ogni singolo componente potrebbe essere avviato al riciclo. Appena più semplice la questione con le capsule in alluminio che vanno "solo" divise dal caffè esausto. Per un'alternativa più sostenibile si possono scegliere delle capsule compostabili come le Espresso di Caffè Vergnano immesse per la prima volta sul mercato nel 2015 per la macchina Nespresso e poi seguite da una linea compatibile con A modo mio. Certificate con il marchio "ok compost" rilasciato da Vinçotte (ente riconosciuto a livello internazionale) queste capsule sono completamente smaltibili nel bidone dell'umido e, una volta arrivate in impianto di compostaggio, si trasformano in compost. "Secondo noi l'innovazione", ha spiegato Carolina Vergnano, amministratore delegato della torrefazione torinese, "non può più prescindere da un atteggiamento a tutela dell'ambiente". La filosofia aziendale di Vergnano è risultata premiante: dalla sua nascita il prodotto compostabile ha sostituito quelli precedenti dello stesso marchio senza causare perdite. Ma sono ancora molte le aziende che producono in modo tradizionale.

NON BUTTATE QUELLA POLVERE

Se avete un animo eco-sensibile vi sono diversi modi per riutilizzare i fondi di caffè, una materia ricca di minerali come calcio, magnesio, azoto e potassio. Per esempio trasformandoli in un concime per fiori che amano i terreni acidi, ortaggi e alberi da frutto. Una volta asciutti, i fondi vanno semplicemente depositati nei vasi o mischiati alla terra dell'orto. Insetti e lumache infestano gli spazi verdi? Distribuite il caffè usato intorno alle piante: farà da repellente. E per chi non ha terrazzi né giardini? Niente paura, i fondi di caffè hanno molti altri utilizzi. Per esempio mescolati con un po' d'olio si trasformano in un ottimo scrub per le gambe che, grazie alle sostanze antiossidanti, stimola la produzione di collagene e migliora la circolazione.





PASTA *integrale*

CONDITA CON INGREDIENTI ORIGINALI, COME POLVERE DI CAFFÈ, BURRO CHIARIFICATO O NOCCIOLE, COTTA AL DENTE E SPADELLATA DIVENTA UN PIATTO DA GOURMET: SANO E CURIOSO

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Antonella Pavanello, styling Francesca Salvemini, foto di Francesca Moscheni

In queste pagine:
Ciotola Ceramiche Mllesi,canovaccio Fratelli Graziano.
Indirizzi pag 6

MEZZE MANICHE CON CIPOLLA ROSSA, ARACHIDI, SEMI DI SENAPE E PEPERONCINO AL LIME

PER 4 PERSONE
320 g di mezze maniche integrali - 350 g di cipolle rosse - 1 cucchiaio di zucchero - 100 g di arachidi non salate sgusciate tostate - 1 peperoncino - 2 lime - 1 cucchiaio di semi di senape - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate le cipolle e tagliatele a spicchi di 1/2 cm di spessore. Scaldate 4 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente e rosolate dolcemente le cipolle per 2-3 di minuti. Spolverizzatele con lo zucchero, salatele, coprite la pentola e proseguite la cottura per atri 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.
● **2** Scaldate 5 cucchiai di olio in un'altra padella, unite il peperoncino tagliato a metà, i semi di senape e le arachidi. Fate insaporire per un paio di minuti.
● **3** Grattugiate la scorza e spremete i lime. Intanto, lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente conservando qualche cucchiaio dell'acqua di cottura. Versate la pasta e la sua acqua nella padella con le cipolle; unite il condimento di arachidi (eliminate il peperoncino) e fate saltare la pasta per pochi secondi. Fuori dal fuoco condite col succo e la scorza dei lime, mescolate e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 560 cal/porzione





Rustiche bontà

Snobbata dai palati fini fino a qualche anno fa, quando ancora i “cibi sani” erano guardati con una certa diffidenza dagli chef, oggi la pasta integrale conquista terreno. I prodotti in commercio non sono più solo quelli dei circuiti alternativi e le grandi aziende hanno studiato prodotti e formati che restano al dente, non si spezzano in fase di cottura e hanno un retrogusto meno impattante. Dunque, la performace della pasta integrale è migliorata, si trova dappertutto e fa bene: a se stessi e al pianeta. Tanto per cominciare le farine integrali, rispetto a quelle raffinate, hanno un più basso indice glicemico, saziano prima e sono molto più ricche di minerali, vitamine e proteine. Inoltre, evitando il passaggio di raffinazione, la lavorazione del grano si semplifica, limitando così il consumo di energia e acqua, a tutto vantaggio dell’ambiente. Quindi ben vengano maccheroni, spaghetti, fusilli o tagliatelle integrali, da condire con sughi avvolgenti che esaltino con eleganza la ruvida consistenza integrale. Va solo ricordato che i prodotti non sono tutti uguali. Ci sono quelli realizzati con farina integrale in purezza e quelli con quella ricondizionata: bianca con l’aggiunta di crusca e cruschello, che sono appunto le fibre eliminate con la raffinazione. Solo diciture degli ingredienti come “farina di grano tenero integrale”, “farina di frumento integrale” o “semola di grano duro integrale” indicano l’originaria, comunque preferibile perché garantisce miglior digeribilità e maggior assorbimento dei nutrienti. Considerato che in Italia si mangia pasta almeno una volta al giorno, sostituire ogni tanto la classica con quella integrale è un ottimo inizio per rivedere le abitudini ecoalimentari e ingolosire gli ospiti con sorprendenti spaghettate rustico gourmand. *S.B.*

SPAGHETTI INTEGRALI CON CAVOLFIORE, ‘NDUJA, NOCCIOLE TOSTATE

Sotto: piatto piano e fondo di Cup & co, canovaccio di Fratelli Graziano. Indirizzi pag 6

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti integrali - 1 cavolfiore medio - 50 g di ‘nduja - 2 rametti di rosmarino - 40 g di nocciole sgusciate - olio extravergine d’oliva - sale

● **1** Scaldate il forno a 180°. Mondate il cavolfiore, privatelo del torsolo e dividetelo in cimette. Tagliate le cimette più grosse a fette o a metà, in modo da ottenere dei pezzi di dimensioni uniformi. Distribuiteli in un unico strato dentro una teglia foderata con carta da forno. Condite le cimette con un filo d’olio e qualche ciuffo di rosmarino. Salate e infornate per circa 40 minuti mescolando un paio di volte. Quando le cimette saranno tenere e dorate toglietele dal forno.
● **2** Tritate grossolanamente le nocciole, tostatele in una padella antiaderente senza condimento per un paio di minuti e tenetele da parte. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Nel frattempo, eliminate il budello della ‘nduja, spezzettatela, mettetela in una larga padella antiaderente con 4 cucchiai d’olio e scaldatela a fuoco moderato schiacciando con un cucchiaio di legno.
● **3** Scolate la pasta al dente conservando un mestolo della sua acqua di cottura. Versatela nella padella con la ’nduja unenedo qualche cucchiaio d’acqua tenuta da parte per diluire il sugo. Unite il cavolfiore arrostito con il suo fondo di cottura e fate saltare brevemente gli spaghetti per farli insaporire. Togliete la padella dal fuoco, suddividete la pasta nei piatti e spolverizzate con le nocciole tostate.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 550 cal/porzione




DAI PIÙ GUSTO.
Fallo con STILE.
Abbiamo selezionato i migliori Sali dal mondo per dare ai tuoi piatti un gusto unico. Portali in tavola con i nostri eleganti macinelli, studiati per macinare alla perfezione.
LA DROGHERIA 1880
CON MACINELLO
FIOCCHI DI SALE NERO DI CIPRO
SALE GRIGIO BRETONE
SALE ROSA HIMALAYA
SALE INTEGRALE & CURCUMA
LA DROGHERIA 1880
GLI SPECIALISTI DELLE SPEZIE

FUSILLI CON ZUCCA, SALVIA, BURRO NOCCIOLA, MANDORLE E POLVERE DI CAFFÈ

Piatto piano e ciotola Zara Home. Indirizzi pag 6

PER 4 PERSONE
320 g di fusilli integrali - 400 g di polpa di zucca (Butternut o Moscata di Provenza) - 50 g di mandorle sgusciate - 1 mazzo di salvia - 1 cucchiaio di chicchi di caffè - 140 g di burro chiarificato per friggere - 80 g di burro - sale - pepe

● **1** Tagliate la zucca a cubetti. Fate fondere 40 g di burro chiarificato in una padella antiaderente e rosolatevi la zucca per 10 minuti, finché risulta morbida e dorata. Conditela con sale e pepe e mettetela da parte.
● **2** Fate fondere il burro chiarificato rimasto in un pentolino; quando è caldo friggete, poche alla volta, le foglie di salvia e sgocciolatele su carta da cucina.
● **3** Lessate in fusilli in abbondante acqua salata. Intanto, pestate i chicchi di caffè in un mortaio, oppure con un pestacarne, per ricavare una polvere grossolana. Tagliate le mandorle a filetti con un coltellino affilato.
● **4** Fate fondere il burro, unite le mandorle e togliete dal fuoco quando il burro diventa color nocciola. Scolate la pasta e mescolatela con la zucca. Condite con il burro e le mandorle e suddividete nei piatti. Guarnite con abbondanti foglie di salvia fritta, spolverizzate con la polvere di caffè e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 590 cal/porzione



Piatto CasaSotto: piatto piano Cup & co, piatto fondo Zara Home. Indirizzi pag 6.

ORECCHIETTE INTEGRALI CON CREMA DI SCAROLA, OLIVE E PISTACCHI

PER 4 PERSONE
500 g di orecchiette integrali fresche - 400 g di scarola pulita - 80 g di olive di Gaeta denocciolate - 60 g di pomodori secchi sott'olio sgocciolati - 30 g di pistacchi sgusciati - 1 peperoncino piccante - olio extravergine d'oliva - 1 spicchio d'aglio

● **1** Lavate la scarola e lessatela in acqua salata per 5 minuti. Sgocciolatela con un mestolo forato conservando l'acqua di cottura e fatela raffreddare in una ciotola con acqua e ghiaccio. Scolatela, frullatela con 4 cucchiai di olio unendo a filo un mestolo di acqua di cottura per ottenere una consistenza cremosa.
● **2** Tritate grossolanamente i pistacchi. Tagliate a pezzetti i pomodori secchi. Affettate l'aglio sbucciato e il peperoncino. Riportate a bollore l'acqua della scarola e tuffatevi le orecchiette. Intanto, scaldate 6 cucchiai d'olio in una larga padella antiaderente. Unite l'aglio, il peperoncino, le olive, i pomodori secchi e cuocete per un paio di minuti facendo attenzione a non abbrustolire l'aglio.
● **3** Scolate la pasta, conditela con la crema di scarola e il mix di aglio (eliminate il peperoncino). Mescolate, spolverizzate con i pistacchi e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 10 minuti ● 540 cal/porzione




NOVE
L' ASSEDIO
di DARIA BIGNARDI
LIVE
Da Mercoledì 16 Ottobre alle 21:25
sul canale 9 del digitale terrestre
#LAssedio
In live streaming su dplay

Robot tuttofare

ALLEATI DEI GOURMET APPASSIONATI, MA ANCHE DEI NEOFITI E DEI PIÙ PIGRI

di Monica Pilotto

Progettati per raggiungere massime prestazioni e risultati professionali, pesano gli ingredienti, impastano, tritano, affettano, frullano. E ancora, cuociono al vapore, a bassa temperatura, arrostiscono, lessano e tutto in pochi minuti, senza bisogno di stare ai fornelli. Non c'è ricetta che non possano realizzare e il successo è sempre garantito. Che facciate parte di quelli che amano esibirsi in creative preparazioni d'haute cuisine da fare invidia agli chef più famosi o, invece, che siate membri della nutrita tribù di chi non ama stare ai fornelli, in ogni caso i nuovi robot multifunzione sono i vostri più fedeli alleati in cucina.

> segue a pag. 78

1





2



3



4

● **1** Il nuovo Cooking Chef Gourmet 9060, con movimento planetario, pesa gli ingredienti, impasta, frulla, trita e cuoce a induzione, anche a vapore, nella ciotola in acciaio inox di 6,7 litri da 20° a 180°; dotato di display con 24 programmi preimpostati (Kenwood, € 1.500 a discrezione del rivenditore). ● **2** Questo sistema di cottura consente di cuocere su tutti i fuochi, con cottura auto controllata a circolazione chiusa, senza aggiunta di acqua e di grassi; il set comprende: Navigenio, punto di cottura mobile in vetro ceramica che controlla l'intero processo di cottura e, posizionato capovolto sulla pentola, la trasforma nel forno più piccolo al mondo; pentola in acciaio inox con sensore di temperatura interno e termometro esterno; coperchio Secuquick per la cottura veloce (AMC Italia, da € 1.000 circa). ● **3** Prepara dall'antipasto al dessert il robot con 12 programmi e risciacquo automatici; il motore silenziosissimo è garantito 30 anni (Cook Expert di Magimix, € 1.200). ● **4** Serve fino a 10 coperti il nuovo i-Companion XL dotato di 12 programmi automatici e display touch, connesso all'app per decidere il menu dal proprio smartphone, scegliendo tra innumerevoli ricette, proposte anche dallo chef Bruno Barbieri (Moulinex, € 900 circa). Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 77*

La magia dello smart cooking trasforma la cucina in un laboratorio creativo dove esplorare nuovi sistemi di cottura. Grazie a questi compagni di avventure culinarie, le ricette che per alcuni sono di impossibile realizzazione si trasformano in piatti degni di stelle Michelin. Le soluzioni a disposizioni sono diverse: dalle pentole con diverse modalità di cottura, più economiche e programmabili in modo da trovare la cena pronta al rientro a casa ai sofisticati robot con connettività integrata per navigare nel vasto mondo del food, tra ricette, cucina etnica, ispirazioni, video e nuovi trend. Dotati di programmi automatici, basta scegliere la ricetta preferita, inserire gli ingredienti e lasciar fare a loro. Senza sporcare neanche una pentola, i nostri aiutanti preparano in completa autonomia piatti healthy e gustosi. Oggi, in cucina, oltre al fornello c'è di più.

2





3

4



1



● **1** Il robot Cukò Pro XL cuoce, bolle, soffrigge, amalgama, trita, frulla, cuoce a vapore, impasta, monta ed emulsiona; ha 20 programmi automatici, 9 funzioni manuali e una potenza maggiore per impastare pane e pizza; il display digitale è retroilluminato con comandi touchscreen (Imetec, € 599). ● **2** Il capostipite dei robot da cucina presenta Bimby®TM6 con nuove funzioni di cottura oltre alle classiche: alta temperatura, fermentazione, slow cooking, cottura sottovuoto e la possibilità di navigare su Cookidoo, portale con ricette, articoli, foto e video (Bimby, € 1.359). ● **3** Un'unica pentola elettrica offre ben quattro tipi di cottura: a pressione, a vapore, cottura lenta, rosolatura; in più Express Cooker è dotata di 8 programmi tra i quali uno manuale per personalizzare la cottura (Crock-Pot, € 139,90). ● **4** Basta inserire gli ingredienti e Multicooker cucina per voi; a presione, a vapore, rosola e salta i cibi ad alta e bassa temperatura, ha 16 programi preimpostati e 7 modalità di cottura (Philips, € 160 circa). ● **5** Robusto e affidabile, nasce in Svezia nel 1940 il robot che impasta, amalgama, miscela, pressa e trita (Ankarsrum distr. da Künzi, € 699). Indirizzi a pagina 6



5



Dal 1939, che spettacolo quando cucini!

Ci sono cose che il tempo non può cambiare, come la gioia di cucinare e la qualità dei prodotti S.Martino.
Da 80 anni siamo nelle cucine degli italiani con i nostri preparati alimentari, con un occhio alla tradizione ed uno al futuro.



E la celebrazione migliore per questo anniversario sono tutte le torte, i dolci e quello che cucinate ogni giorno con i nostri prodotti!

www.ilovesanmartino.it

Porta Palazzo

IL PIÙ GRANDE MERCATO D'EUROPA SI SVOLGE A TORINO. LO VISITIAMO GUSTANDO TRE RICETTE CHE RACCONTANO LA SUA ANIMA: UNA DI EREDITÀ SABAUDA, UNA POPOLARE PIEMONTESE E UNA ETNICA

testo di Laura Sommariva, foto di Felice Scoccimarro



Prima dell'alba a due passi da Palazzo Reale è già tutto un brulicare di carrettini. È un esercito laborioso quello che invade piazza della Repubblica per allestire il pittoresco mercato alimentare di Porta Palazzo dove, accanto alla frutta e agli ortaggi esotici, si trovano i prodotti delle vicine campagne, le botteghe della tradizione piemontese, le spezie del Medio Oriente e le specialità più ricercate del nostro Meridione. Amato, temuto, controverso: collocato nel cuore di Torino, quello di Porta Palazzo è il più grande mercato d'Europa e poco ha da spartire con le modaiole food hall che si vanno diffondendo da Londra ad Amsterdam o Lisbona.

> *segue a pag. 82*







AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO (RISTORANTE FARMACIA DEL CAMBIO)

PER 6 PERSONE
per la pasta fresca: 140 g di semola rimacinata - 400 g di farina 00 - 2 uova grandi - 170 g di tuorlo d'uovo (10 tuorli medi) - sale
per ripieno e sugo d'arrosto: 400 g di reale di manzo - 150 g di pancia di maiale - 150 g di salsiccia - 120 g di sedano - 200 g di cipolle bianche - 200 g di carote - 200 ml di vino bianco - 150 g di spinaci - 150 g di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - burro

● **1** Miscelate le due farine con 6 g di sale; mescolate le uova intere ai tuorli e amalgamate il mix alle farine un poco per volta. Continuate a lavorare a mano o nella planetaria finché l'impasto sarà omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per almeno 2 o 3 ore.
● **2** Mondate il sedano, pelate le carote, sbucciate le cipolle e tagliateli a pezzetti non troppo piccoli. Riducete anche il reale e la pancia di maiale a grossi tocchi. Scaldate due tegami con qualche cucchiaio d'olio: nel primo fate rosolare le verdure, nell'altro scottate i pezzi di carne su tutti i lati, quindi uniteli alle verdure. Sfumate con il vino bianco e versate acqua sufficiente a coprire le carni: lasciate cuocere per circa 2 ore. A cottura quasi ultimata unite la salsiccia senza il budello e, quando sarà cotta, anche gli spinaci mondati. Aspettate qualche minuto e spegnete.
● **3** Sgocciolate la carne e le verdure dal fondo di cottura e macinatele. Unite il parmigiano e regolate di sale. Filtrate il fondo e lasciatelo addensare a fuoco dolce.
● **4** Stendete la pasta il più sottile possibile formando 2 rettangoli uguali e spennellateli con acqua. Sul primo, con l'aiuto di una sac à poche, disponete tante nocciole di ripieno distanti tra loro 2 o 3 cm quindi adagiate la seconda sfoglia, premete tra una nocciola di ripieno e l'altra e tagliate la pasta a quadrati con una rotella dentellata. Lessate gli agnolotti in acqua salata per 2 minuti. Conditeli con il sugo d'arrosto e mantecate con una noce di burro.

MEDIA ● Preparazione 60 minuti + riposo ● Cottura 190 minuti ● 850 cal/porzione





Porta Palazzo e i suoi tanti mercati: a sinistra, la Tettoia dell'orologiaio, dove trovare il macellaio Bertenasco e, qui a lato, la Tettoia Liberty, con il mercato dei contadini. In alto, la piazza vista dal Palafuksas.







Scorci delle bancarelle e del quartiere antico che gravita attorno all'area commerciale: da sinistra, la galleria Umberto I e la Cappella della Sacra Sindone vista da Porta Palatina.

> segue da pag. 80

Origini romane, stile contemporaneo

La sua storia ha origine al confine del nucleo d'epoca romana di Torino. Ancora oggi, a ridosso delle mura e delle Porte Palatine, vengono infatti portati alla luce reperti preziosi, come il mosaico riemerso con la trasformazione dell'ex monastero di via delle Orfane in relais. "Il passaggio da borgo artigiano a mercato avviene nel secondo Ottocento, quando i Savoia decidono di trasferirvi i banchi alimentari e le imponenti ghiacciaie sotterranee", ci spiega una guida d'eccezione come Davide Scabin, chef stellato quasi torinese (è nato a Rivoli, dove guida il suo Combal.Zero), sbarcato a Porta Palazzo con il nuovo locale Carbone Bianco. "A quei tempi le tavole dei Savoia suscitavano scalpore fra i reali d'Europa, il cuoco di corte Giovanni Vialardi pubblicava il suo trattato di cucina e Camillo Benso era un habitué al Del Cambio, tra i più antichi ristoranti del mondo". Non è difficile individuare nel quartiere le tracce degli splendori sabaudi grazie ai due padiglioni ottocenteschi (uno ospita il mercato ittico), alla Tettoia dell'Orologio (del 1916), alla Galleria Umberto I e alle suggestive Ghiacciaie Reali, oggi inglobate nel Palafuksas. Da sei mesi l'edificio progettato da Massimiliano Fuksas ospita il nuovo Mercato Centrale (mercatocentrale.it), "una grande arena per gli artigiani del cibo", dice il suo vulcanico fondatore Umberto Montano. Dal laboratorio dei formaggi di Ocelli agli agnolotti della Farmacia del Cambio fino alle arancine di Arà, ci si serve da soli, ci si accomoda e si paga il giusto. Aperto tutti i giorni dalle 8 del mattino a mezzanotte, il Mercato Centrale è già un frequentatissimo punto di ritrovo.

> segue a pag. 85

Sotto e a sinistra, l'interno del nuovo Mercato Centrale aperto lo scorso aprile nel Palafuksas con botteghe e punti di ristoro gourmet.





CAPUNET (TRATTORIA VALENZA)

PER 20 INVOLTINI
500 g di capocollo di vitello - 100 g di salsiccia - 1 cavolo verza - 2 grosse patate lessate - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato + quello per spolverizzare - 200 g di toma di Lanzo - 3 uova - 2 cipolle - 1 carota - 2 coste di sedano - 1 bicchierino di brandy - sale - pepe

● **1** Sbucciate e tagliate a pezzettoni una cipolla; fatela rosolare con un filo d'olio in un tegame insieme alla carne di vitello tagliata a pezzi e alla salsiccia senza budello. Salate e pepate. Quando la preparazione avrà preso colore, sfumate con il brandy e continuare la cottura per circa 30 minuti o fino a quando la carne risulterà morbida e saporita (se necessario aggiungete poca acqua). Mettete da parte la cipolla e lasciate raffreddare.
● **2** Pulite il cavolo, eliminate le parti più dure e immergetelo in acqua salata in ebollizione. Man mano che le foglie sono cotte, staccatele e posatele su un canovaccio pulito. Infine cuocete bene anche il torsolo. Tenete da parte 20 foglie, privandole della venatura centrale. Tagliate a tocchetti il torsolo e rosolatelo con un filo d'olio, insieme alle foglie rimaste, la rimanente cipolla a pezzi, il sedano e la carota e pezzetti. Salate e pepate, lasciate raffreddare e mettete da parte la cipolla.
● **3** Riunite la carne, le patate lesse, 2 cucchiai di parmigiano, la toma, le uova e il mix di cavolo, sedano e carota, quindi macinate il tutto per ottenere un ripieno omogeneo. Formate 20 rotolini di 10-15 cm, passateli nel parmigiano rimasto e appoggiateli al centro delle foglie messe da parte. Piegate ogni foglia sul suo rotolino di ripieno fino a formare un pacchettino cilindrico; premetele delicatamente per farle aderire bene.
● **4** Create un letto con le due cipolle conservate a parte, bagnate con i fondi di cottura e un cucchiaio d'olio se necessario.Disponetevi sopra i capunet, spolverizzate con altro parmigiano reggiano e infornate per 30 minuti a 160°.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 90 minuti ● 150 cal/involtino



TACCUINO DI VIAGGIO

AL ANDALUS
via Fiocchetto 15
tel. 011 5215111; daralhikma.it
L'Hammam Al Bab è uno storico riferimento del quartiere. Il suo ristorante propone buffet a pranzo e menu alla carta la sera con specialità mediorientali, tra cui la tajine proposta in questo servizio.

FARMACIA DEL CAMBIO
piazza della Repubblica 25
tel. 011 19211250
farmaciadelcambio.it
Prezzi accessibili, ottima pasticceria e classici piemontesi, come gli agnolotti della nostra ricetta. Il bistrot del ristorante Del Cambio, guidato dallo chef stellato Matteo Baronetto, ha un'altra sede in piazza Carignano 2.

TRATTORIA VALENZA
via Borgo Dora 39,
tel. 011 5213914
Vecchia osteria a conduzione familiare. In menu, i piatti della tradizione popolare piemontese ma soltanto a cena oppure a pranzo la seconda domenica del mese per il Gran Balon. Da provare il caffè con scorzetta di limone e i capunet preparati per noi.

QUADRATO
Via delle Orfane 20
quadra-to.it
Relais urbano nato dal recupero di un antico convento con confortevoli appartamentini (da 96 euro a notte il monolocale per due).

FARMACIA DELLA CONSOLATA
Via delle Orfane 25/G
Specialità Barbera Chinato, prodotto grazie a una ricetta datata 1640 ritrovata negli archivi della farmacia.

MUSEO DELLA FRUTTA ANTICA
Via Pietro Giuria 15
museodellafrutta.it
Un piccolo gioiello da scoprire annesso alla facoltà di agraria, con gli straordinari modelli di cera di Francesco Garnier Valletti.





Nella sequenza, dall'alto: la drogheria Damarco (damarcotorino.it), specializzata in grandi vini piemontesi, nonché distillati, sciroppi e vermouth per grandi cocktails; il settecentesco caffè Al Bicerin (bicerin.it), dove nacque l'omonima bevanda con caffè e cioccolata e i sacchi di legumi, semi, farine, riso della Ditta Ceni (dittaceni.com), in piazza della Repubblica già dal 1963.





TAJINE DI VITELLO CON PRUGNE E ALBICOCCHE (RISTORANTE AL ANDALUS)

PER 2 PERSONE

500 g di carne di vitello - 1 cipolla bianca - 1 cucchiaino di cannella - 1/2 cucchiaino di curcuma e 1/2 di zenzero - 4 semi cardamomo - 1 pizzico di zafferano in pistilli - 1 cucchiaino di crema d'aglio - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - un mazzetto di prezzemolo - 4 prugne e 4 albicocche secche - una manciata di semi di sesamo tostati - 1 cucchiaio di zucchero - sale - pepe

● **1** Tagliate la carne a cubetti di 4-5 cm; sbucciate la cipolla e tagliatela a pezzetti. In un tegame con 4 cucchiai d'olio, rosolate la cipolla e la carne a fuoco dolce fino a quando la cipolla sarà trasparente, quindi aggiungete curcuma, zenzero, cardamomo e zafferano, salate, pepate e unite la crema d'aglio e il prezzemolo tritato. Mescolate bene e continuate a cuocere per 90 minuti, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'acqua se necessario.
● **2** Nel frattempo, in un tegame piccolo, riunite le prugne e le albicocche, la cannella, lo zucchero, un cucchiaino d'olio e acqua sufficiente a coprire gli ingredienti. Cuocete per 10 minuti o fino a quando il liquido sarà sciropposo.
● **3** Trasferire la carne in una tajine e disponetevi sopra la frutta, alternando albicocche e prugne, infine versate lo sciroppo. Ponete la tajine sul fuoco basso con lo spargifiamma e chiudete. Proseguire la cottura per mezz'ora senza mai mescolare. Completate con i semi di sesamo tostato e servite ben caldo.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 ore ● 510 cal/porzione

A destra, la vista sui tetti dalle camere del "relais urbano" Quadrato; qui sotto, le bancarelle di articoli vintage del Balon, il mercato delle pulci torinese situato nello stesso quartiere dei mercati alimentari, in direzione della Dora. Ogni seconda domenica del mese si presenta in versione più estesa.









Sopra, gli interni della Farmacia della Consolata, in via delle Orfane, famosa per il suo Barolo Chinato. A sinistra, la Mole Antonelliana.

> *segue da pag. 82*

Banchi eccellenti e storiche botteghe

Proprio nel Palafuksas, davanti al banco del panettiere Raffaele D'Errico, incontriamo Pietro e la fidanzata Giulia, che vivono in zona. «Da sempre il nostro quartiere è palcoscenico dei cambiamenti sociali e alimentari della città", ci raccontano, "qui si trovano gli ingredienti per le ricette dell'alta cucina sabauda e quelli per i piatti poveri dei contadini attirati in città dalla fabbrica. Ci sono i sapori portati dalla prima migrazione dal Meridione come i profumi del Maghreb". Li seguiamo per fare la spesa con loro. Una sosta nella Tettoia dell'Orologio da Alfredo Bertenasco, il macellaio dei grandi ristoratori, e un'altra sotto la Tettoia Liberty, fra i banchi dei contadini. Tra i fornitori di fiducia, l'azienda Scursatone, padre e figlio che vendono frutta e la signora Lucia che distribuisce pacchettini con "uova di galline felici" e non mancano ortaggi a km zero ma di origine cinese. Porta Palazzo infatti ha davvero molte vite da raccontare, ma soprattutto infinite specialità da assaggiare. Ci sono la drogheria Damarco con le etichette scritte a mano per i grandi vini del Piemonte e la Ditta Ceni, famosa per spezie, semi e farine. Si fa colazione al caffè Al Bicerin e un pranzo veloce al Pescato del Mare che prepara cartocci di pesce fritto. Per l'aperitivo si va da Ranzini, con piattini freddi per accompagnare il vino sfuso. La prossima apertura è attesa nell'ex caserma di corso Regina Margherita: si chiamerà Combo e sarà un ostello con cucina di prodotti locali aperta 24 ore su 24. Intanto si passeggia fra le cianfrusaglie del Balon, il mercato delle pulci, che diventa Gran Balon ogni seconda domenica del mese. Nelle vie che conducono verso la Dora si possono fare grandi affari, ma soprattutto un tuffo nel passato, fra le osterie popolari dove diventa difficile immaginare che Porta Palazzo possa perdere la sua autenticità centenaria e la sua identità inclusiva.









FABO Tag: le innovative etichette per tenere in ordine frigo e dispensa.

Scopri gli utilizzi su ***fabosolutions.com*** *con tanti video tutorial e consigli d'uso.*

Tutto più facile e organizzato, ideali per:
- **Etichettare** vetro, alluminio, plastica etc
- **Contrassegnare** i tuoi oggetti in casa
- **Scrivere** con penne, matite e pennarelli indelebili. Realizzate con adesivo a base acqua privo di solventi nocivi.

Le FABO Tag sono **impermeabili** e **più resistenti** delle tradizionali etichette in carta. Molto pratiche da usare perché **strappabili singolarmente** e facilmente rimovibili. Indispensabili per la cucina, utili per casa, scuola e archivio.

MADE IN ITALY

FABO®
IDEE E SOLUZIONI ADESIVE

Fagiolo cannellino di Atina

TENERISSIMO, È UNA RARITÀ COLTIVATA DA PICCOLI AGRICOLTORI DEL FROSINATE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Storia, tradizione, amore per il territorio e… "focaleto": se la piccola produzione del fagiolo cannellino di Atina (FR) sopravvive grazie alla passione di un pugno di agricoltori, è merito del terreno dove cresce, chiamato appunto focaleto, se è così incredibilmente tenero. Il pregiato legume viene coltivato in un'area ristretta lungo le sponde del fiume Melfa e dei suoi affluenti, delimitata da 6 comuni del frosinate (Atina, Villa Latina, Picinisco, Casalvieri, Casalattico e Gallinaro). "Basterebbe spostarsi di poco e la qualità sarebbe diversa" spiega Paola Patini, studiosa dei prodotti locali e titolare del ristorante Le Cannardizie di Atina, che al cannellino ha dedicato un libro. Il legame del fagiolo con il territorio è storico: già ai primi dell'Ottocento gli agronomi lo definivano di ottima qualità e per i contadini costituiva il pasto principale di mezzogiorno. Dopo aver attraversato un periodo di abbandono nella seconda metà del Novecento, a favore di varietà più redditizie, oggi la coltivazione ha ripreso slancio, anche grazie al riconoscimento della Dop (2010).

> segue a pag. 88



PAPPAFUOCCHIE CON I FAGIOLI CANNELLINI DI ATINA

PER 6 PERSONE
500 g di farina di grano tenero tipo 0 - 3 mestoli di fagioli cannellini di Atina già lessati - 2 spicchi d'aglio - 100 g di guanciale - 1 cucchiaino di peperoncino in fiocchi - 2 manciate di prezzemolo tritato - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate le pappafuocchie (specie di maltagliati). Disponete la farina a fontana. Versate al centro 1 bicchiere di acqua e lavorate energicamente fino a ottenere un impasto duro (se necessario unite altra acqua). Stendete l'impasto con il matterello fino a ottenere una sfoglia rotonda e liscia dello spessore di circa 3 mm. Lasciatela asciugare, infarinatela e arrotolatela. Quindi tagliatela trasversalmente con un coltello in modo da ottenere tanti maltagliati irregolari, larghi come una tagliatella e della lunghezza di circa 5-6 cm.
● **2** Preparate il condimento. Scaldate abbondante olio in una grossa padella e fate soffriggere gli spicchi d'aglio schiacciati e sbucciati e il peperoncino; aggiungete il guanciale a fettine sottili; poi unite i fagioli e una manciata di prezzemolo e mescolate con un mestolo di acqua bollente. Fate insaporire.
● **3** Nel frattempo cuocete i maltagliati in una pentola di acqua bollente salata per circa 6 minuti, scolateli e terminate la cottura per un paio di minuti nel condimento con i fagioli. A fine cottura aggiungete un'altra manciata di prezzemolo. Servite in ciotole di coccio di medie dimensioni.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti**
● **530 cal/porzione**

Ricetta fornita dal cuoco Vittorio Bastianelli del Ristorante Le Cannardizie di Atina



> segue da pag. 87

I produttori sono una decina, piccole aziende familiari che si tramandano le tecniche da generazioni e autoproducono la semente ogni anno (utilizzando parte del prodotto secco). La lavorazione è tutta manuale. La semina è tra il 15 giugno e il 15 luglio, senza alcun tipo di concimazione, e la raccolta tra settembre e ottobre. Le piante, riunite in mazzetti, vengono prima essiccate; quindi i baccelli sono sgranati e i fagioli selezionati a mano e raccolti in sacchi, senza uso di conservanti. Nasce così il fagiolo cannellino di Atina Dop, piccolo e leggermente schiacciato, di colore bianco opaco, venduto solo secco: una produzione di nicchia, in gran parte riservata al consumo regionale (ma è reperibile anche online).

Nel solco della tradizione

La tenerezza è la caratteristica distintiva dei cannellini di Atina, che hanno la buccia così sottile e morbida da rendere inutile l'ammollo prima della cottura, e la polpa che quasi si scioglie in bocca. In cucina sono protagonisti di tante ricette della tradizione, a partire dalla più semplice: cotti con molta acqua nella "pignata" di coccio sul camino, senza girarli, e consumati come piatto unico con olio e prezzemolo, come racconta Patrizia Patini; che suggerisce anche la minestra con i broccoletti o con i tagliolini di acqua e farina. Il piatto più rappresentativo sono le pappafuocchie (maltagliati) con i fagioli, che si preparano sia in versione rossa con la salsa di pomodoro sia bianca (la ricetta di questo servizio). Ma non mancano altre proposte, spesso insaporite con il maiale (lardo, cotiche, guanciale), come la zuppa di fagioli e patate con foglie di verza e guanciale, la minestra maritata con verdure miste e un piede di maiale, le cotiche lessate con i cannellini. Oppure ricette più leggere come la crema di fagioli con limone e peperoncino, il risotto con gli scampi e i fiori di zucca, la terrina con cannellini e salsiccia, il raviolo ripieno con cicoria passata in padella e fagioli frullati con il parmigiano, condito con pomodorini freschi e basilico. E persino i tortini dolci di frolla con ricotta, cannella e alchermes.

Un viaggio nel sapore



www.graziadv.it

Fusilli della Sila con sugo di Salsiccia e 'Nduja

Ingredienti per 4 persone:
una piccola cipolla- fusilli Campo Silano
200 gr di salsiccia San Vincenzo
un cucchiaio di Nduja di Spilinga San Vincenzo- un kg di pomodori freschi o salsa
due cucchiai di Pecorino Crotonese
olio EVO- un bicchiere di vino rosso
4 foglie di basilico- sale q.b.

Procedimento: affettate la cipolla e fatela appassire in tre cucchiai di olio evo. Aggiungete la salsiccia sbriciolata, soffriggete e sfumate poi con il vino. Fate evaporare l'alcool e incorporate la 'Nduja, i pomodori a pezzetti e il basilico. Mettete a cuocere il tutto per 20 minuti. Lessate i fusilli, condite la pasta con la salsa e unite del pecorino Crotonese. Sedetevi a tavola e gustate il sapore unico di un piatto con gli ottimi salumi San Vincenzo



SanVincenzo

VERO SALUME DI CALABRIA

www.sanvincenzosalumi.it









Vi raccontiamo una storia: quella dei salumi tipici calabresi. In Sila, tra natura e aria purissima, produciamo specialita' che appartengono al nostro territorio. Scegliamo con cura carni di qualita', le prepariamo con un'attenta salagione e in seguito le aromatizziamo con i profumi della nostra regione. Puoi trovare i nostri sapori nei migliori negozi e supermercati e puoi gustare la nostra storia negli spot di Canale 5.



Amici acidi

UNITI DA UN LIBERO SODALIZIO (E DA UNA CONOSCENZA DI LUNGA DATA) SONO I SIGNORI DELL'ACETO DI UNA VOLTA

di Cristiana Cassé, ricette di Stefano Caffarri, foto di Michele Tabozzi

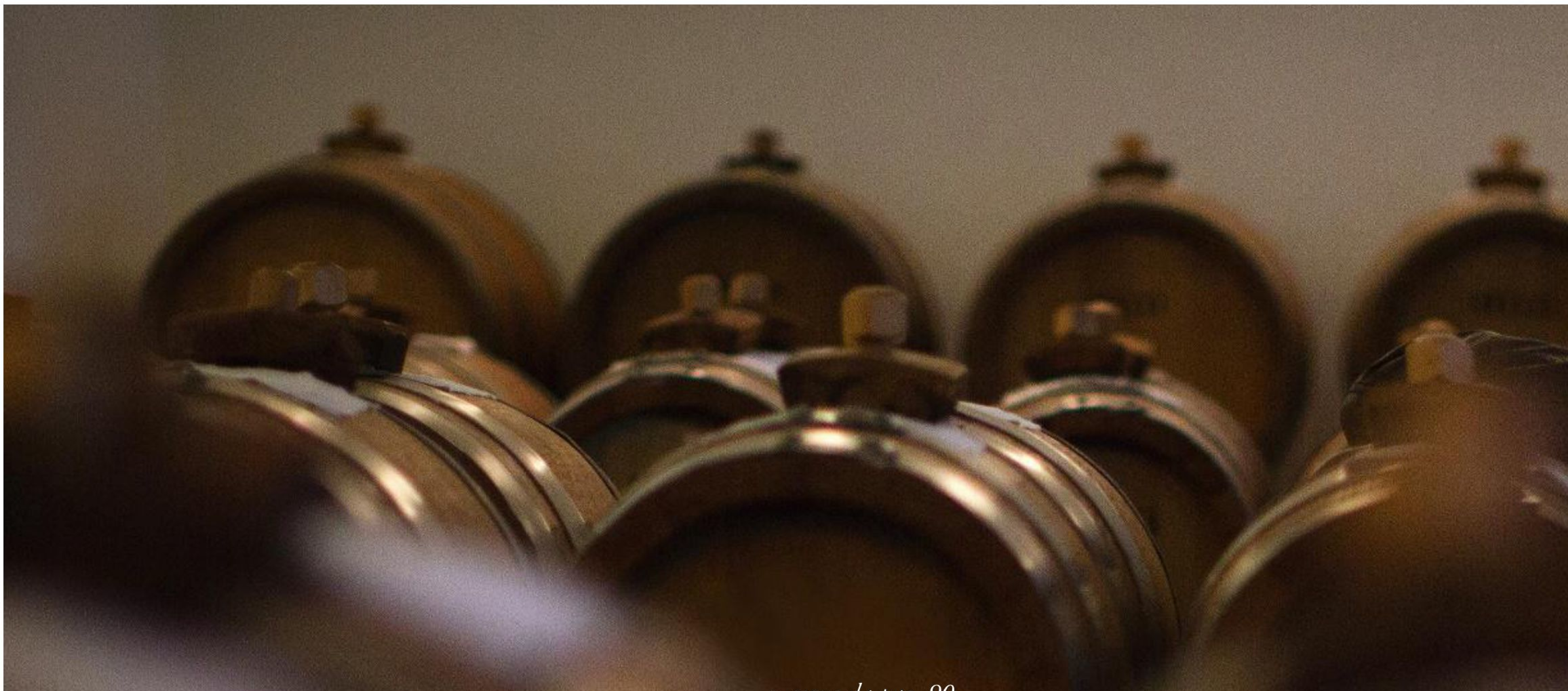
Amici acidi è davvero il nome, geniale, che hanno voluto dare al loro "libero sodalizio di produttori riuniti nell'ideale comune di riscoprire e ridare dignità ad uno degli ingredienti più antichi: l'aceto". Conoscendoli da vicino si scopre che a unire i fantastici cinque, oltre alla lunga amicizia, è una sincera passione, non l'interesse (per alcuni l'agro di vino non è nemmeno la produzione principale) e neanche il territorio (due sono nella provincia di Trento e gli altri in quelle di Bolzano, Gorizia e Reggio Emilia). Ascoltarli è un viaggio nel mondo autentico di chi crede fortemente in quello che fa, e soprattutto, è una speranza. Perché dà un po' di tempo che l'aceto, eccellenza italiana, è bistrattato, quasi dimenticato. Abbiamo forse imparato il valore del balsamico, ma abbiamo completamente perso la cultura dell'aceto di vino come si faceva un tempo, l'aceto "crudo" in gergo (il balsamico è da mosto cotto), e di tutti i suoi fratelli, che sono poi gli aceti di frutta e di miele. Un controsenso, una sciatteria gastronomica, che dal 2011 i nostri cinque amici si sono piccati di combattere. Assaggiare i loro prodotti è un'esperienza che riporta indietro nel tempo. Quando a pucciare il pane nell'aceto, il profumo dal naso ti arrivava in testa raccontandoti in un secondo la millenaria storia dell'agricoltura e dell'apicoltura. Oggi per realizzare un aceto comune bastano 24 ore, per farne d'eccellenza "ci vuole una materia prima integra, non ossidata, che sia vino, frutta o miele: ci vogliono le fermentazioni naturali (un anno di tempo) e poi la maturazione in botte (altri 3-4 anni)", spiegano gli Amici Acidi.

RALUCAHPHOTOGRAPHY / GETTY IMAGES

> *segue a pag. 92*



COURTESY AMICI ACIDI



> *segue da pag. 90*

Il primo aceto è stato quello di miele. Con la fermentazione in acqua si otteneva l'idromele, la bevanda alcolica più antica del mondo, facile da ricavare perché non richiedeva coltivazioni. Stiamo parlando di Egizi, antica Grecia, Inghilterra celtica. Poi è venuta l'uva, il vino, la frutta. Magie della fermentazione. In cui noi siamo maestri, ça va sans dire.

Stefano Caffarri, gastronomo esperto che collabora con gli Amici Acidi e che si è prestato come chef d'eccezione per le ricette di queste pagine, usa l'aceto sulla pasta, nel riso, sul pesce e con la carne. Non lo versa, lo spruzza, come fosse uno Chanel n° 5. Piccole vaporizzazioni che fanno miracoli qua e là. "Spruzzarlo è un modo per dosarlo e per non sprecarlo", intervengono gli Amici Acidi quasi all'unisono, "fa bene al cibo e anche alle tasche". Perché un aceto che vuole cinque anni di lavoro costa di più. Ma, se ne basta uno spruzzo perché faccia il suo dovere, la boccetta dura sei mesi e il prezzo è più ammortizzato. "Non ci dispiace se l'aceto riusciamo anche a venderlo", ironizzano gli Amici Acidi, "ma soprattutto vogliamo dare un esempio del potenziale di questo ingrediente antico; vorremmo che ne tornasse la cultura sulle tavole italiane". E il potenziale si vede, anzi si gusta, nei piatti preparati da Caffarri: gli ingredienti sono pochi e semplici e l'aceto fa la differenza. Intanto, mentre lui cucina e noi della redazione lo osserviamo, gli Amici Acidi si sono ritirati in un angolo dello studio occupando un tavolo con provette e alambicchi, come a creare una pozione magica. "Hai usato quello di Lambrusco? Quanta china hai messo? Non esagerare, aggiungi acqua...". Li guardiamo allibiti. Che fate? "Ah... creiamo una bevanda all'aceto, ci stiamo lavorando da un po'...". Ecco. Noi siamo sicuri che persone così vadano ascoltate (amiciacidi.it).

**STEFANO CAFFARRI
IL NOSTRO CHEF**

"Non ho mai fatto ristorazione, cucino per gli amici e ho un approccio da innamorato: quando ho ospiti, mi esalto". Così si presenta l'autore di queste ricette, che è soprattutto scrittore e comunicatore gastronomico sul sito del Cucchiaio d'Argento e sul blog Appunti di Gola. I suoi piatti sono uno spettacolare esempio di equilibrio gustativo e, buona notizia, hanno un rapporto inversamente proporzionale tra gusto e calorie.



PETER RIGAUD / LAIF / CONTRASTO

RIGATONI CACIO, PEPE E ACETO D'UVA

PER 4 PERSONE
320 g di rigatoni - 100 g di pecorino romano grattugiato - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - aceto bianco d'uva Sirk della Subida - pepe bianco Sarawak - pepe nero Sichuan - pepe Timut - sale

● **1** Versate i rigatoni in padella, unite 2 dita di acqua leggermente salata e l'olio e portate la pasta a cottura mescolando a fuoco basso e aggiungendo altra acqua solo se necessario.
● **2** Intanto pestate i tre pepi: metteteli in un panno, chiudetelo a fagotto e pestate con il pestacarne. Quando i rigatoni saranno morbidi ma ancora al dente, alzate il fuoco e saltateli aggiungendo il cacio a manciatine, i pepi e 1 cucchiaio d'aceto.
● **3** Distribuite nei piatti e completate con una spruzzata di aceto.

FACILE
● **Preparazione 5 minuti**
● **Cottura 25 minuti** ● **370 cal/porzione**



Piatto piano in gres da ZaraHome, piatto fondo da Cargo, tovagliolo in lino Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

MITJA SIRK
Con il padre Joško, Mitja si occupa dell'acetaia (www.acetosirk.it), che insieme al country resort e alla Trattoria al Cacciatore, compone il "sistema" Sirk della Subida (Cormons, GO). L'aceto è realizzato a partire dall'uva (non dal vino), la stessa che nel Collio dà vita a grandi etichette. Ne risulta un prodotto divino, che tra fermentazione e affinamento in botte richiede 4-5 anni di tempo. In questa ricetta è accostato al profumo di tre diversi pepi, a esaltare una pasta bianca al pecorino.









RISOTTO PROVOLONE, CIOCCOLATO BIANCO E ACETO DI LAMPONI

PER 4 PERSONE
300 g di riso Carnaroli - 100 g di provolone grattugiato finemente - 50 g di burro - 20 g di cioccolato bianco - aceto di lamponi Pojer&Sandri - sale

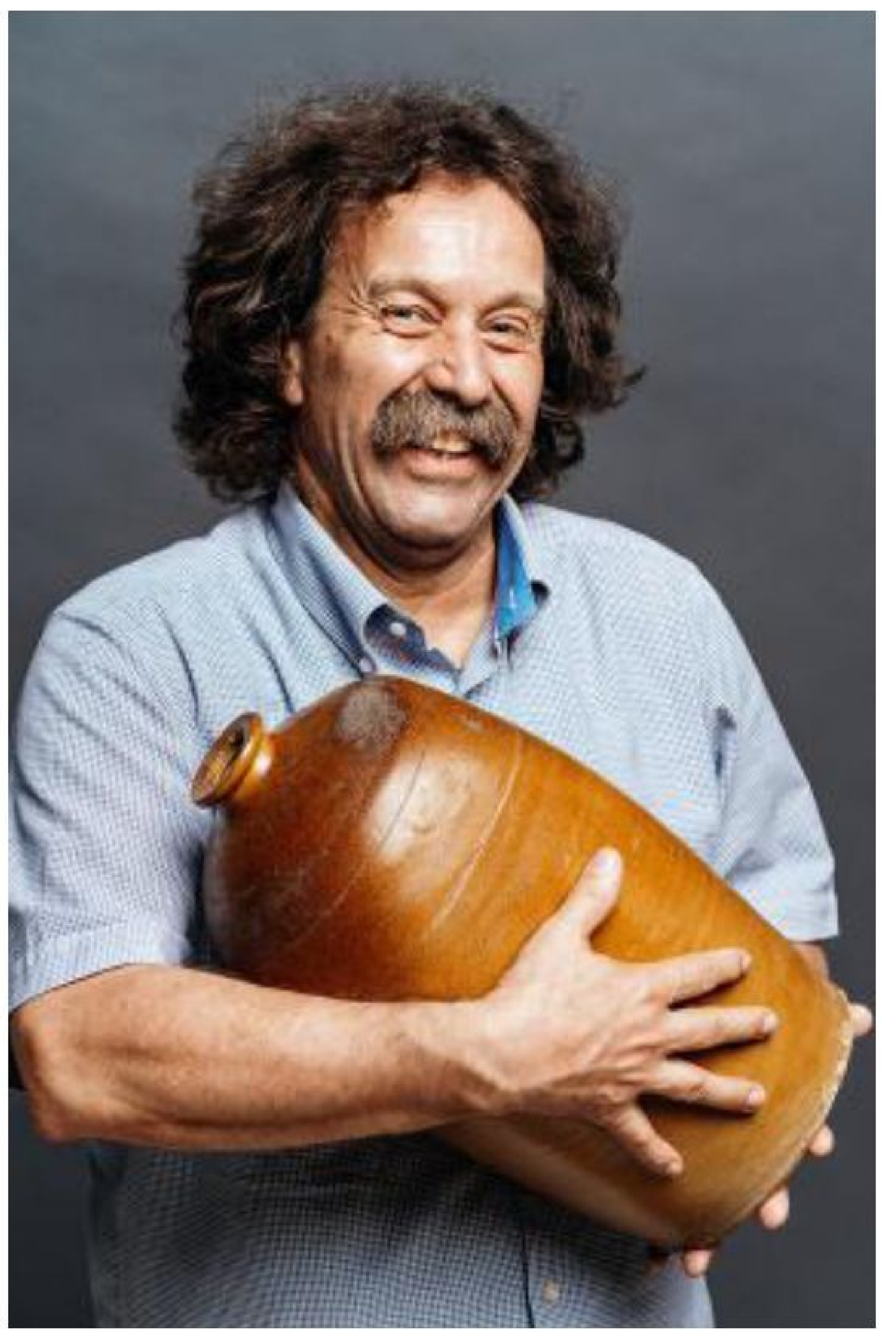
● **1** Tostate il riso a secco nella pentola, quindi unite un mestolo di acqua calda leggermente salata e fatela asciugare. Procedete così, aggiungendo un mestolo d'acqua alla volta, fino a cottura del riso (circa 18 minuti).
● **2** Fuori dal fuoco, mantecate con il burro, 1 cucchiaio d'aceto, il provolone e metà del cioccolato.
● **3** Servite e completate con una spruzzata di aceto e una grattata di cioccolato.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **480 cal/porzione**



Piatto da Cargo, bicchiere da Zara Home, tessuto in lino tinto a mano Forme di Farina. Nella pagina a fianco, piatto in gres e porta aceto in vetro borosilicato da Zara Home, tessuto in lino tinto a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

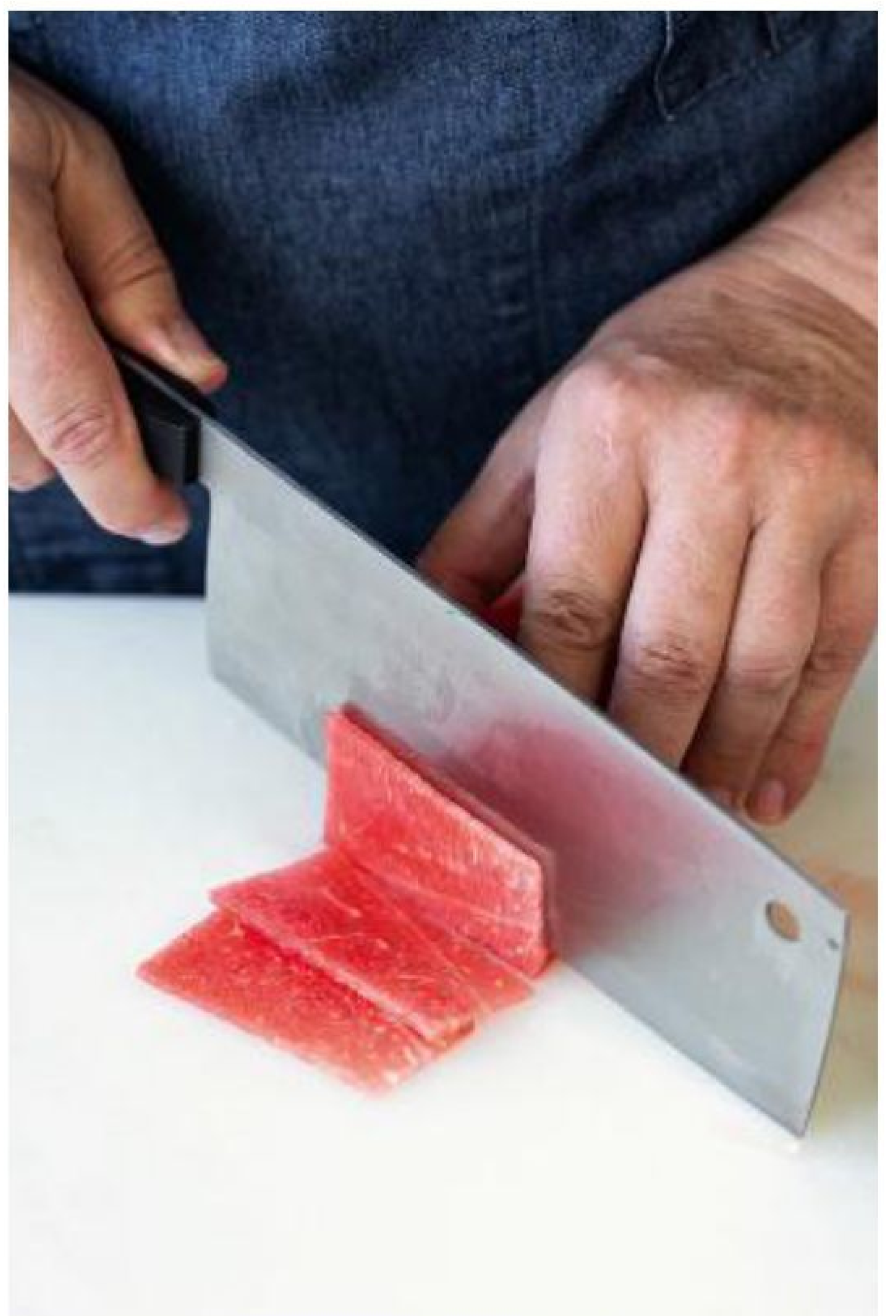
MARIO POJER
L'Azienda Agricola & Distilleria Pojer e Sandri (Faedo, TN, www.pojeresandri.com) produce vini, grappa, acquaviti d'uva, brandy e splendidi aceti di vino (da lenta acetificazione in botte) e di frutta (ottenuti per acetificazione del sidro). Per questo risotto il nostro cuoco ha scelto quello di lamponi: rosato, non eccessivamente acido, è un tocco di classe che convive alla perfezione con le note dolci e pastose di cioccolato bianco e provolone.
















ANDREA BEZZECCHI
Patron dell'Acetaia San Giacono (Novellara, RE, http://www.acetaiasangiacomo.com), Andrea Bezzecchi è un'autorità in fatto di sua maestà l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, non a caso è anche presidente del Consorzio di tutela. Non contento, realizza anche eccellenti aceti artigianali affinati in botte, tra cui alcune chicche a tiratura limitata. Per il nostro carpaccio è stato scelto un rosso bio di Lambrusco. Un signor aceto che grassa la carne ed entra in piacevole contrasto con l'anguria.

CARPACCIO DI LIMOUSINE E ANGURIA ALL'ACETO DI LAMBRUSCO

PER 4 PERSONE
600 g di filetto di manzo Limousine tagliato a carpaccio - 1 fetta di anguria - foglie di sedano essiccate - aceto di Lambrusco bio Acetaia San Giacomo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Riducete l'anguria a fettine molto sottili con una mannaia.
● **2** Cospargetele con poco sale e qualche goccia di aceto e lasciatele marinare per 10 minuti.
● **3** Disponetele nei piatti, unite la carne e condite con olio, una spruzzata di aceto, sale, pepe pestato al momento e un po' di foglie di sedano essiccate.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura nessuna** ● **200 cal/porzione**


LO STUZZICADENTI
CHE STUZZICA
L'ALLEGRIA.
GLI UNICI STERILIZZATI IN ITALIA*
nature
* prodotti sanificati in Italia con un processo
di sterilizzazione senza l'uso di prodotti chimici.
SAMURAI
75 SPIEDI
DELUXE
in Bambù
SAMURAI
50 SPIEDI GOURMET
in Bambù
Eleganti e di Alta Qualità
15 cm
CON IMPUGNATURA
SAMURAI
extra fine quality
L'ORIGINALE
doppia punta
VERSATILITÀ
sterilizzati
200
pezzi
SAMURAI®
IL BELLO DI STARE INSIEME.
Porta in tavola l'allegria con gli stuzzicadenti
e gli spiedi Samurai.
Per aperitivi, feste e per le ricette di tutti i giorni:
rendi speciale ogni momento insieme alle persone che ami.
Samurai, da oltre 55 anni, stuzzica la tua voglia
di divertimento, anche in cucina.
www.samurai.eu

KETCHUP DI MIELE ALL'ACETO DI MIELE SU BURGER DI SEPPIA

PER 4 PERSONE
per i burger: 4 seppie pulite di 100 g ciascuna - sale
per il ketchup: 1 peperone rosso - 1 scatola di datterini pelati (200 g circa) - 20 g di concentrato di pomodoro - 20 g di miele di erica Thun - 20 g di aceto di miele d'abete Thun - 1 scalogno - 1 piccolo frammento di peperoncino Habanero Red - paprica affumicata - cannella - zenzero in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate il burger. Riducete le seppie in tartare con un coltello affilato: continuare a tagliarle finché diventano gelatinose e i pezzettini non si separano più. Formate 4 piccoli burger.
● **2** Spellate il peperone con una mandolina, pulitelo internamente e tagliatelo a pezzetti. Pulite e tritate lo scalogno, rosolatelo con un filo d'olio, poi aggiungete i datterini, il concentrato, il peperone e il peperoncino e cuocete per 20 minuti. Versate il composto tiepido nel mixer, unite il miele stemperato con l'aceto e frullate il tutto. Passate il ketchup al setaccio e poi profumatelo con un po' di paprica, cannella, zenzero e sale.
● **3** Scottate i burger in padella 2 minuti per parte, salateli fuori dal fuoco e serviteli con il ketchup a parte. Decorate, se vi piace, con pomodorini a tocchetti e foglie di maggiorana.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 30 minuti** ● **120 cal/porzione**



Piatto smaltato viola da Cargo, piattino in gres Julie Dahmus, ciotolina in gres azzurra fatta a mano Manimono, tessuto in lino tinto a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

ANDREA PATERNOSTER
Patron della Mieli Thun (Ton, TN, www.mielithun.it), porta le sue api nelle fioriture più insolite (come edera o abete) o tradizionali (come acacia o castagno) per ottenere mieli divini. E da alcuni di questi ricava anche aceto: prima si fa fermentare il miele nell'acqua per ottenere l'idromele (la bevanda degli Dei, la più antica del mondo) e poi per fermentazione acetica si arriva appunto all'aceto di miele: è poco conosciuto, ma è probabilmente il primo a essere stato inventato. Nella nostra ricetta c'è quello d'erica, che dona al ketchup un'indovinata nota agretta.











Piatto ovale Serax , ciotolina in gres azzurra fatta a mano Manimono, ciotolina in gres nera da Zara Home, tessuto in lino tinto a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

POLLO FRITTO CON MAIONESE ALL'ACETO DI VINO

PER 4 PERSONE
2 petti di pollo interi - 100 g di pangratatto - 2 tuorili e 3 albumi - aceto di vino bianco Baron Widmann - olio extravergine d'oliva - olio di vinaccioli - sale - pepe

● **1** Frullate i tuorli con un frullatore a immersione aggiungendo prima 1 cucchiaio di extravergine e poi olio di vinaccioli a filo finché la maionese sarà montata: durante la preparazione, unite 1 cucchiaio d'aceto, poche gocce per volta (non tutto insieme alla fine); salate e mettete in frigorifero.
● **2** Tagliate i petti di pollo a cubetti regolari. Passateli negli albumi sbattuti e quindi nel pangrattato.
● **3** Friggeteli in abbondante olio di vinaccioli bollente: per renderli più croccanti, tirateli su e giù dall'olio con un ragno. Sgocciolateli su carta per fritti, salateli e serviteli con la maionese.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 10 minuti** ● **550 cal/porzione**

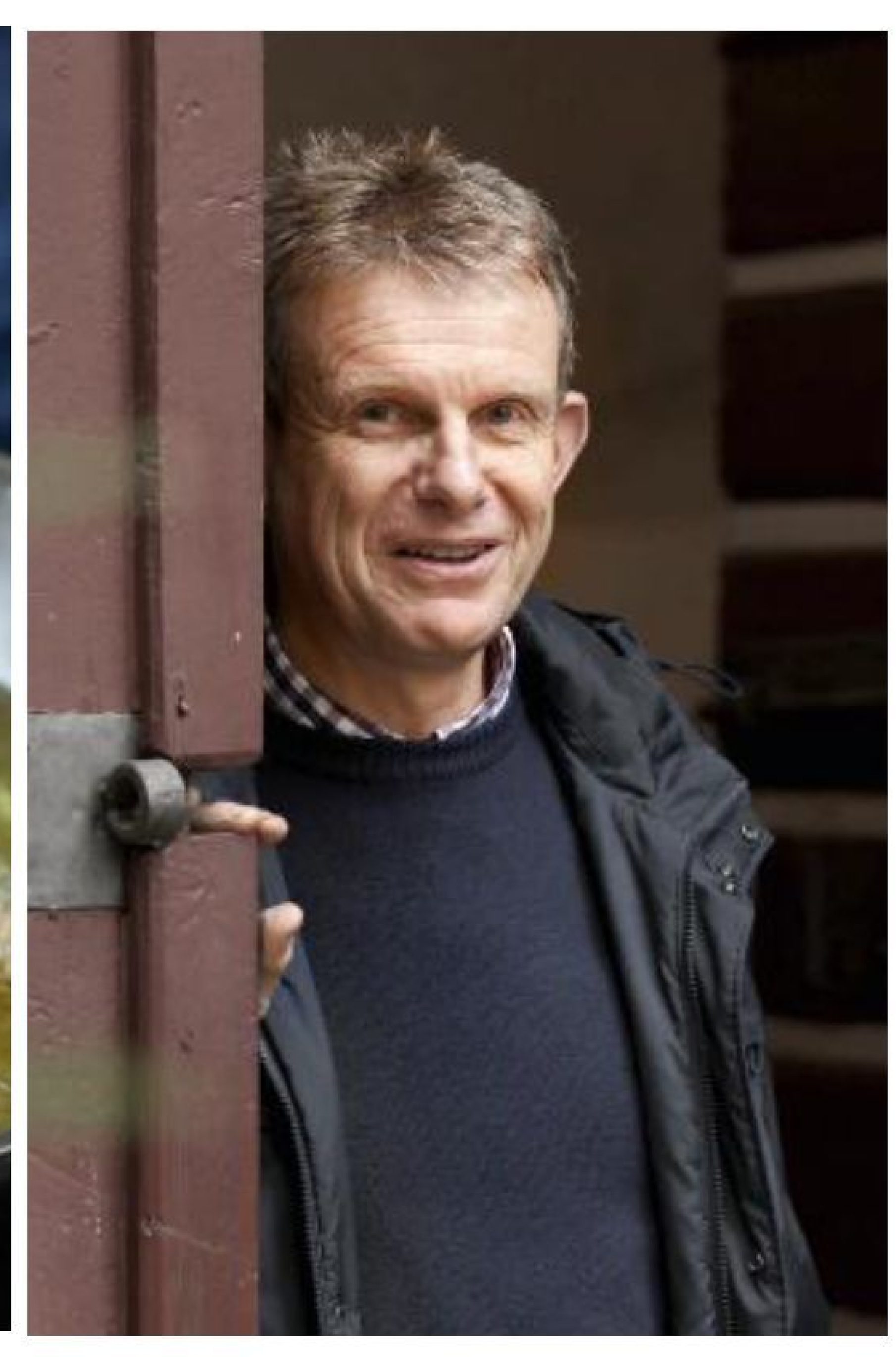
ANDREAS WIDMANN

Patron dell'Azienda agricola Baron Widmann (Cortaccia, BZ, www.baron-widmann.it), è principalmente un produttore di vini di pregio, ma da alcune terre ricava anche straordinari aceti di vino e di frutta. La maionese di questa ricetta è acidificata dall'aceto di vino bianco, in perfetta continuità con l'olio di vinaccioli utilizzato per montarla, anch'esso ottenuto dall'uva.











Latte & miele

PROTAGONISTI DI UN CONNUBIO PERFETTO, REGALANO UN SAPORE FAMILIARE E RASSICURANTE A TORTE E DELIZIE AL CUCCHIAIO

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Alessandra Avallone, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia

Piatto Forme di Farina.
Indirizzi a pagina 6



Torta tres leches
pag. 108



BIANCOMANGIARE AL MIELE E FIORI D'ARANCIO

PER 6 PERSONE
500 ml di latte - 500 ml di panna - 15 g di gelatina in fogli - 5 cucchiai colmi di miele di zagara - 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio - 2 arance non trattate

● **1** Mettete a bagno in acqua fredda i fogli di gelatina per 10 minuti. Scaldate il latte e la panna in una casseruola mescolando continuamente. Togliete da fuoco, aggiungete i fogli di gelatina sgocciolata e strizzata e 2 cucchiai di miele, mescolate e lasciate intiepidire. Profumate con l'acqua di fiori d'arancio e versate il composto in 6 bicchieri o coppette. Trasferite in frigo a rassodare per almeno 3 ore.
● **2** Prelevate la scorza da mezza arancia, tagliatela a julienne e trasferite in una casseruola con il succo delle 2 arance, aggiungete il miele rimasto e cuocete a fuoco vivace mescolando finché il composto diventa consistente. Lasciate intiepidire e versate sopra il biancomangiare. Fate raffreddare 1 ora in frigo. Guarnite, se vi piace, con spicchi di arancia sbucciati al vivo.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + il riposo ● Cottura 20 minuti ● 350 cal/porzione

Barattoli Weck, piattino Forme di Farina. A destra, piatto Luca Pedone per ClayLab. Indirizzi a pagina 6



Crostata di riso
al latte e miele
pag. 108





1



2



3



4

BRIOCHE AL MIELE E NOCI

PER 8 PERSONE

per il pan brioche: 225 g di farina 00 - 2 cucchiai di latte tiepido - 50 g di miele di acacia - 1/2 bustina di lievito di birra secco - 75 g di burro morbido + quello per la teglia - 1 uovo - sale

per il ripieno: 6 cucchiai di miele di acacia - cannella in polvere - 50 g di noci - 30 g di burro

● **1** Per il pan brioche. Mescolate il latte tiepido con 2 cucchiai d’acqua, il lievito di birra e il miele e lasciate riposare 15 minuti. Lavorate il burro morbido con l’uovo e un pizzico di sale. Versate la farina nella ciotola dell’impastatrice, unite il lievito mescolato con il miele, il composto di burro e uovo e lavorate con la frusta a gancio fino a che l’impasto risulterà liscio ed elastico e si staccherà dalle pareti della ciotola. Coprite con un telo e fate lievitare per 1 ora. ● **2** Riprendete l’impasto, lavorandolo con le mani, in modo che si scaldi un po’; poi stendete la pasta con un mattarello in un rettangolo dell’altezza di un dito. ● **3** Farcite il pan brioche: versate a filo 4 cucchiai di miele sul rettangolo di pasta. ● **4** Spolverizzate con la cannella in polvere e cospargete con 3/4 delle noci tritate. ● **5** Arrotolate la pasta, partendo dal lato lungo. ● **6** Tagliate il rotolo a rondelle di circa 10 cm di spessore. ● **7** Sistemate le rondelle nella teglia ben imburrata. ● **8** Cospargete con le noci rimaste, il miele avanzato e il burro a fiocchetti. Lasciate lievitare finché le brioche saranno raddoppiate di volume. Cuocete in forno a 190° per 25 minuti circa. Servite, se vi piace, con latte freddo o caldo.

FACILE ● Preparazione 50 minuti + il riposo ● Cottura 25 minuti ● 330 cal/porzione



5



6



7



8

FOCACCIA DOLCE AL LATTE CON MELE E CANNELLA

PER 8 PERSONE
per la focaccia al latte: 500 g di farina 00 (260 W) + farina 00 per il piano lavoro - 320 ml di latte - 50 g di burro + quello per la teglia - 15 g di lievito di birra fresco - 10 g di sale - 1 cucchiaio colmo di miele millefiori
per la guarnizione: 30 g di burro - 3 mele Pink Lady - il succo di 1/2 limone - 4 cucchiai di miele millefiori - cannella in polvere

● **1** Per la focaccia: sciogliete il lievito in 2-3 cucchiai di latte intiepidito. Formate una fontana con la farina, versate al centro il lievito e iniziate a impastare aggiungendo il resto del latte, il miele e, per ultimo, il sale. Incorporate il burro ammorbidito e lavorate l'impasto finché risulta liscio e morbido. Fatelo lievitare coperto con la pellicola finché sarà raddoppiato di volume.
● **2** Intanto preparate le mele per la guarnizione. Lavatele, eliminate il torsolo, affettatele sottili e conditele con il succo di limone e 2 cucchiai di miele.
● **3** Riprendete l'impasto lavorandolo sul piano infarinato, formate una palla, trasferitela al centro di una teglia rettangolare imburrata e fatela riposare per 10 minuti. Poi riprendete l'impasto e stendetelo nella teglia premendolo con le mani, dal centro verso l'esterno. Bucherellate la pasta con una forchetta e distribuitevi sopra le mele con il loro succo. Nappate con il miele rimasto, cospargete con il burro a fiocchetti e la cannella. Infornate a 200° per 25 minuti circa. Servite la focaccia accompagnandola, se vi piace, con gelato al fiordilatte.

FACILE ● Preparazione 50 minuti + il riposo ● Cottura 25 minuti ● 430 cal/porzione





Vassoio Forme
di Farina.
Indirizzi a pagina 6

Flan di zucca con dulce de leche al miele

pag. 108



TORTA TRES LECHES

PER 8 PERSONE
per la torta: 200 g di farina 00 - 1,5 cucchiaino di lievito per dolci - 110 g di burro + quello per lo stampo - 80 g di zucchero - 100 g di miele - 5 uova - i semi di 1 baccello di vaniglia - sale
per la bagna e la guarnizione: 300 ml di latte intero - 450 ml di latte condensato - 650 ml di panna fresca - 140 g di miele - 2 cucchiai di mandorle in scaglie tostate - 10 alchechengi

● **1** Imburrate e rivestite con un foglio di carta forno uno stampo rettangolare da 20x25 cm e circa 3 cm di altezza. Setacciate la farina con il lievito e unite un pizzico di sale e i semi di vaniglia.
● **2** Montate il burro con lo zucchero e il miele fino a ottenere un composto spumoso, aggiungete le uova, uno alla volta, continuando a mescolare. Incorporate la farina con il lievito in 3 riprese, versate l'impasto nello stampo preparato e livellate la superficie con una spatola. Infornate a 180° per 25 minuti circa. Fate raffreddare il dolce nello stampo quindi bucherellatelo su tutta la superficie con una forchetta.
● **3** Per la bagna, mescolate il latte intero con 250 ml di panna, 80 g di miele e il latte condensato; versate il composto su tutta la superficie del dolce e trasferite in frigo per 12 ore.
● **4** Mescolate il miele rimasto con la panna avanzata, montate il composto con le fruste e distribuitelo sul dolce in uno strato alto 2 cm. Decorate con le mandorle, gli alchechengi a spicchi e, se vi piace, 2 cucchiai di polline.

MEDIA
● **Preparazione 1 ora + il riposo**
● **Cottura 25 minuti** ● **760 cal/porzione**



CROSTATA DI RISO AL LATTE E MIELE

PER 6 PERSONE
per la base: 250 g di farina 00 - 1 cucchiaio di miele - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 100 di burro - 1 uovo - sale
per il ripieno: 180 g di riso bianco - 1 litro di latte - 200 g di miele - 30 g di amido di mais - 4 tuorli - 1 baccello di vaniglia - 1 scorza di limone non trattato

● **1** Per la base: riunite nel mixer la farina con il sale e lo zucchero di canna, aggiungete il burro a pezzetti e azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto sabbioso; aggiungete il miele e l'uovo, frullate ancora qualche istante, formate un panetto, appiattitelo leggermente e avvolgetelo nella pellicola. Lasciate riposare 2 ore o anche tutta la notte.
● **2** Per il ripieno: versate il latte e 250 ml di acqua in una casseruola con la scorza di limone e i semi prelevati dal baccello di vaniglia; unite il riso e cuocete per 20 minuti mescolando spesso. Togliete la scorza del limone e incorporate 3 tuorli mescolati con l'amido di mais e il miele.
● **3** Stendete la pasta in uno strato sottile e foderate uno stampo rotondo da 26 cm con il fondo removibile; eliminate la pasta in eccesso con un coltellino e tenetela da parte.
● **4** Distribuite sopra la pasta il composto di riso, livellatelo con una spatola e decorate la superficie con la pasta avanzata creando a piacere fiori e foglie. Spennellate con il tuorlo rimasto e infornate a 180° per 45 minuti.

FACILE
● **Preparazione 1 ora + il riposo**
● **Cottura 1 ora e 15 minuti**
● **480 cal/porzione**



FLAN DI ZUCCA CON DULCE DE LECHE AL MIELE

PER 6 PERSONE
per il dulche de leche: 450 ml di latte - 1 punta di bicarbonato - 250 g di miele millefiori
per il flan di zucca: 400 g di polpa di zucca - 150 g di miele millefiori - 150 ml di latte - 4 uova - 150 ml di panna - sale

● **1** Per il dulce de leche: versate il latte e il miele in un'ampia padella antiaderente (o un wok). Portate a leggera ebollizione, incorporate il bicarbonato e abbassate la fiamma al minimo. Mescolate spesso con una spatola e cuocete per circa 1 ora, finché il latte risulterà denso e caramellato. Trasferite il dulce de leche in un barattolo e tenetelo da parte.
● **2** Per il flan: tagliate la polpa di zucca a dadini, trasferiteli sulla placca foderata con carta da forno e infornateli a 180° per 30 minuti finché risulteranno teneri; poi passateli al mixer con una presa di sale e il miele. Aggiungete le uova sbattute, il latte, 2 cucchiai di dulche de leche e frullate ancora 30 secondi. Trasferite la purea in una ciotola, incorporate la panna e passate la crema ottenuta al setaccio. Versate il composto in uno stampo da plumcake da 1 litro rivestito di carta da forno, sistematelo in una teglia più ampia, riempitela acqua calda fino 3/4 di altezza dello stampo e cuocete in forno a bagnomaria a 180° per 50 minuti circa.
● **3** Togliete il dolce dal bagnomaria e fatelo raffreddare in frigo per almeno 4 ore. Sformatelo e servitelo a fette con il dulche de leche rimasto.

FACILE
● **Preparazione 1 ora e 30 + il riposo**
● **Cottura 2 ore e 30 minuti**
● **460 cal/porzione**

Il buono della Calabria

LE STORIE DI SUCCESSO DI DUE GIOVANI APPASSIONATI DELLA LORO TERRA: DAL MULINO CHE RECUPERA I GRANI LOCALI AL RISTORANTE CHE ESALTA LE MATERIE PRIME

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Caterina Ceraudo



Crespelle fritte con acciughe e caciocavallo
pag. 112

COLLABORAZIONE
Il legame con i grani antichi calabresi unisce Stefano Caccavari e Caterina Ceraudo (sotto). Al Mulinum di San Floro (CZ) di Stefano, le pizze "agricole" farcite con ingredienti di prossimità sono ideate stagionalmente da Caterina: per gustarle una delle occasioni migliori è la Festa della Trebbiatura, il 14 luglio di ogni anno. D'altra parte la chef, nel suo ristorante Dattilo di Strongoli (CT), per il pane sceglie le farine Mulinum, che ha utilizzato anche per il panino Petelia, creato per i locali Panino Giusto.



Giovani, visionari, determinati. E calabresi. In una regione che i ragazzi lasciano per cercare lavoro altrove, Stefano Caccavari e Caterina Ceraudo sono (ri)partiti dal territorio della loro Calabria, ricchissimo di prodotti eccezionali che in pochi conoscono. Come i grani locali dimenticati (Senatore Cappelli, Verna, Maiorca), che Stefano ha recuperato e valorizzato con il progetto Mulinum: partito nel 2016 con una raccolta fondi su Facebook (in soli 3 mesi ha fruttato 500mila euro), oggi è un'azienda agricola biologica con mulino a San Floro, vicino a Catanzaro, che produce farine di grani antichi macinate a pietra, oltre a pane, dolci e pizze. Un progetto di filiera nato e cresciuto senza fondi pubblici, e pronto a raddoppiare in Toscana, poi in Puglia e in Sicilia. Una storia di rinascita in cui ha creduto da subito la chef Caterina Ceraudo, del ristorante Dattilo a Strongoli, che con Mulinum collabora. Perché anche Caterina è innamorata della Calabria e ha deciso di puntare sulla sua terra quando, dopo gli studi di enologia a Pisa, è tornata nella tenuta di famiglia: qui, tra ulivi e vigne bio, si è messa alla guida del ristorante di casa, già stellato.


1


2


3


4

CRESPELLE FRITTE CON ACCIUGHE E CACIOCAVALLO

PER 6 PERSONE
250 g di patate - 500 g di farina Maiorca Mulinum - 7 g di lievito di birra fresco - 10 g di sale - 50 g di filetti di acciughe sott'olio - 300 g di caciocavallo podolico - 5 g di semi di finocchietto selvatico - 2 limoni non trattati - olio di semi d'arachide per friggere

● **1** Lessate le patate con la buccia in una pentola di acqua fredda. Una volta pronte, pelatele e passatele allo schiacciapatate. Fatele raffreddare.
● **2** Scolate i filetti di acciughe dall'olio e disponeteli su carta assorbente.
● **3** Tagliate il caciocavallo a cubetti.
● **4** Riunite in una ciotola la farina, le patate, i semi di finocchietto e 200 g di acqua tiepida in cui avrete sciolto il lievito. Impastate tutti gli ingredienti a mano fino a ottenete un composto morbido e un po' appiccicoso.
Mentre lavorate aggiungete il sale, che deve essere unito lontano dal lievito perché blocca la lievitazione.
● **5** Formate una palla, coprite con la pellicola e fate lievitare l'impasto, fino al raddoppio di volume.
● **6** Ungetevi le mani con un po' di olio per formare le crespelle. Prelevate dall'impasto tanti pezzetti grandi circa come un'albicocca, appiattitele, riempite ciascuna con un pezzetto di acciuga e un cubetto di caciocavallo.
● **7** Richiudetele formando tante palline.
● **8** Friggetele in abbondante olio di arachidi bollente. Completate con una grattugiata di scorza di limone e servite.


5


6



START UP AGRICOLA

Il pane Brunetto, di farina di grano duro Senatore Cappelli e lievito madre, è una delle specialità di Mulinum (mulinum.it), l'azienda agricola creata da Stefano Caccavari, che oggi conta 220 soci raccolti grazie a campagne social. Tra gli altri prodotti, pani (alle mandorle, ai semi, 4 cereali, segale), friselle, grissimi e biscotti. Le farine sono di grani duri (Cappelli) o teneri locali (Verna, Maiorca, Rubeum), e di segale, che erano stati abbandonati per varietà più redditizie.


7


8

UOVA AL POMODORO CON PANE BRUNETTO E PECORINO

PER 2 PERSONE
2 uova - 2 fette di pane Brunetto Mulinum - un mazzetto di erbe aromatiche fresche (timo, rosmarino, maggiorana, origano) - 1 spicchio d'aglio - 300 g di passata di pomodoro - 1 arancia non trattata - 1 limone non trattato - 100 g di pecorino fresco - olio extravergine d'oliva - aceto - pepe nero

● **1** Scaldate abbondante olio in una padella e fate rosolare l'aglio, versate la passata di pomodoro e cuocetela per una quindicina di minuti.
● **2** Nel frattempo pulite le erbe aromatiche e tritatele con una una grattatina di scorza del limone e dell'arancia.
● **3** Con l'aiuto di un coppapasta ricavate 2 dischi dal pane Brunetto, una per ciascuna fetta.
● **4** Conditele con sale, pepe, un po' di trito aromatico, e un giro d'olio.
● **5** Poi fatele tostare in una padella con un filo d'olio. Quando la passata è cotta, frullatela e passatela attraverso un colino a maglie fini. Quindi insaporite con il trito aromatico rimasto e una grattugiata di scorza dell'arancia e del limone.
● **6** Cuocete le uova a bassa temperatura. Disponetele in una bowl e immergetele in una pentola di acqua. Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura di 68°, da misurare con l'apposito termometro, cuocetele per 35 minuti. Poi raffreddatele. Formate un letto di salsa di pomodoro su un piatto, adagiate sopra una fetta di pane e un uovo sgusciato e completate con una spolverizzata di pecorino fresco e una grattatina di scorza del limone. Preparate un secondo piatto allo stesso modo e servite.















DONNA DEL SUD

Caterina Ceraudo è una delle più promettenti chef del Sud Italia, che ha già ricevuto vari riconoscimenti (tra gli altri Migliore Chef 2016 Guida Identità Golose, Donna Chef 2017 Guida Michelin, membro dell'Atelier des Grandes Dames degli Champagne Veuve Cliquot). La cucina del suo ristorante Dattilo, apparentemente semplice e leggera, punta a valorizzare al massimo le materie prime, quasi sempre di prossimità e di piccoli produttori.



BRAMBILLA E SERRANI

Persico, storione e lucciopera

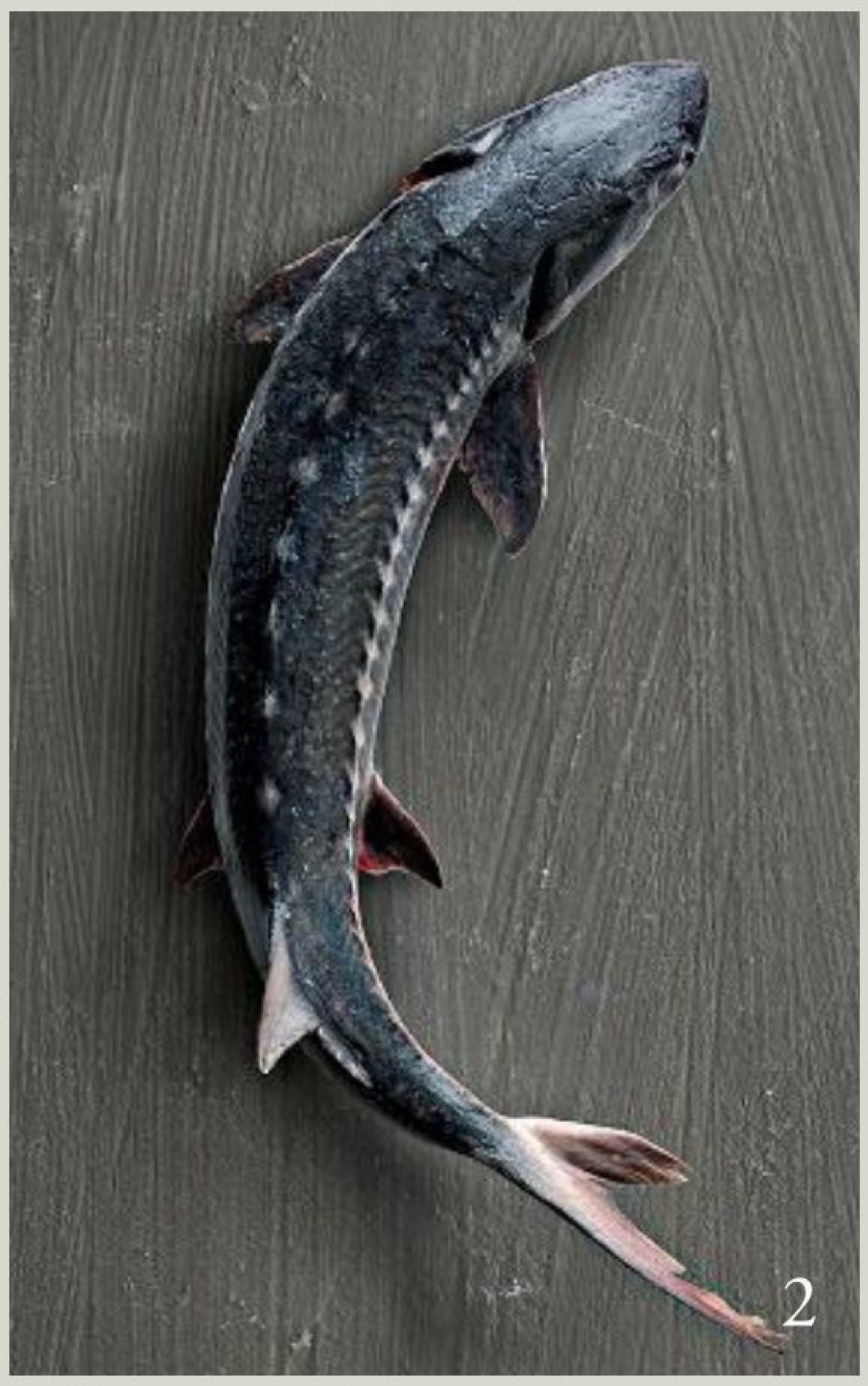
TRE SPETTACOLARI PESCI D'ACQUA DOLCE. HANNO IN COMUNE CARNI DELICATE E GUSTOSE

di Mauro Cominelli, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda





1



2



3

TRE PESCI SQUISITI

- **1 Persico reale**: fra 12 e 15 cm di lunghezza, ha carni delicatissime. È uno dei più buoni pesci d'acqua dolce e non va confuso con il meno pregiato parente africano.
- **2 Storione**: Da poco allevato nelle nostre acque per la produzione del prezioso caviale, ha carni sode, anche se non troppo magre.
- **3 Luccioperca**: nelle nostre acque di norma viene pescato fra 1-4 Kg di peso. Ha carni bianche e leggere.

PULIRE IL PERSICO

- **1** Eliminate con le forbici le due robuste pinne dorsali. Togliete anche le più piccole pinne ventrali.
- **2** Incidete il pesce sul ventre, dalla testa fino all'orifizio anale, ed eliminate le interiora. A piacere, togliete con il coltello anche le branchie.
- **3** Passate la parte non tagliente del coltello dalla coda verso la testa per eliminare tutte le squame. Sciacquatelo sotto acqua fredda corrente.



1



2



3



1



2



3

MEDAGLIONI DI STORIONE

- **1** Tagliate lo storione a fette 2-3 cm di spessore o acquistatelo già in tranci. Praticate ai tranci due tagli ai lati delle porzioni di spina con un coltellino e toglietele.
- **2** Eliminate la pelle lungo le estremità laterali esterne dei tranci.
- **3** Ripiegate i lembi di polpa laterali senza pelle verso l'interno, in modo da ottenere tanti dischi; legate i medaglioni con un giro di spago da cucina.



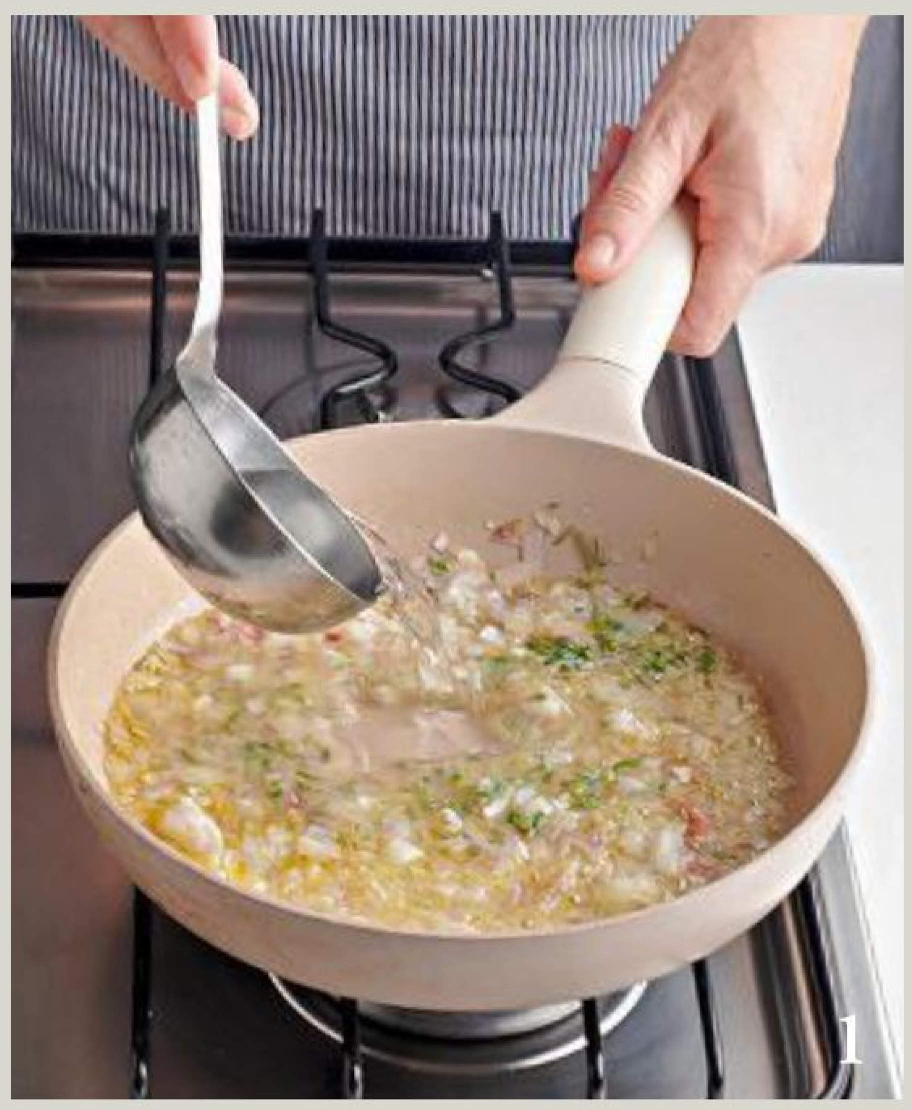


LUCCIOPERCA IN SALSA

● **1** Portate a bollore in una pesciera abbondate acqua con 1 foglia di alloro, 1 spicchio aglio, la scorza di 1 limone non trattato, carota, sedano e cipolla a pezzi, 1 dl di vino bianco, pepe e sale. Fate sobbollire per 20 minuti, immergete 1 luccioperca pulito di 1,2 kg e cuocete per 40 minuti. Sgocciolatelo e ricavate la polpa ● **2** Frullate 1 dl di olio con 6 acciughe sottolio, 30 g di capperi, il succo del limone, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe. Irrorate la polpa del luccioperca con la salsa, riscaldate a bagnomaria e servitelo, se vi piace, con polenta alla griglia.

MEDAGLIONI DI STORIONE AL VINO BIANCO

● **1** Spellate 2 scalogni, tritateli finemente con gli aghi di 1 rametto di rosmarino e fateli stufare in una grande padella con 2-3 cucchiai di olio e una noce di burro, bagnando di tanto in tanto con poca acqua calda. ● **2** Infarinate 4 tranci di storione di circa 200 g ciascuno; metteteli nella padella e rosolateli a fuoco medio su entrambi i lati. Sfumate con 1 dl di vino bianco aromatico, abbassate al minimo, chiudete e cuocete per circa 10-12 minuti, bagnando di tanto in tanto con altri cucchiai di vino. Regolate di sale, pepate e servite, se vi piace, con patate al forno.









COTOLETTE DI PERSICO IN CARPIONE

● **1** Stufate 2 cipolle rosse a fette spesse con 3-4 cucchiai di olio, 10 foglie di salvia e 1 di alloro per 10 minuti. Salate, pepate, unite 1,5 dl di aceto bianco, 1 dl di vino bianco e poco zucchero. Cuocete per 7-8 minuti e spegnete. ● **2** Eliminate le lische di 800 g di filetti di persico; infarinatele, passatele in 2-3 uova sbattute e quindi in abbondante pangrattato. Scaldate abbondate olio di oliva con 20 g di burro in una grande padella e friggete le cotolette di pesce. Sgocciolatele su carta assorbente, trasferitele in un vassoio a bordi alti, versate la salsa all'aceto preparata e mettete in frigo per 2-3 ore. Servite a temperatura ambiente.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

ALTRI PESCI D'ACQUA DOLCE

LUCCIO. È un grande pesce predatore che può raggiungere anche il metro e mezzo di lunghezza. Non è molto comune nelle nostre acque. Ha carni dal sapore deciso e purtroppo irte di molte spine. In Italia il luccio fa parte delle tradizioni culinarie di svariate zone lagunari, in particolare della Lombardia, nel Cremonese e nel Mantovano, e del Veneto in provincia di Verona. Di solito viene cucinato in umido con la polenta, ma anche fritto o lessato e servito con salse.

AGONE. Conosciuto anche come sarda di lago, è di forma allungata, ha il dorso verde-azzurro con macchie scure e fianchi e ventre argentati. Può arrivare fino a 25 cm di lunghezza, ma in pescheria si trovano esemplari sui 12-15 cm. Sul lago di Como c'è la tradizione di essicarlo al sole e quindi grigliarlo e gustarlo con la polenta.

ALBORELLA. Piccolo pesce di circa 10 cm di lunghezza è diffusissimo in tutte le acque dolci. Ottimo gustato fritto e anche conservato in carpione con aceto e aromi.

NEL PROSSIMO NUMERO: OSTRICHE, CAPESANTE E FASOLARI





Patate superstar

MORBIDE E VERSATILI, INTERPRETANO UNA STERMINATA COLLEZIONE DI RICETTE. ECCO UN ASSAGIO DELLE PIÙ SFIZIOSE

di Monica Pilotto, foto di Mondadori Portfolio

PASTICCIO DI PATATE E SALSICCIA

PER 4 PERSONE
4 patate a pasta gialla - 150 g di funghi champignon - 40 g di burro - 250 g di salsiccia di maiale al finocchietto - 2 porri - 300 ml di brodo vegetale - 40 g di farina di mais - 60 g di pecorino - 250 g di pasta fillo (3 fogli) - salvia - olio extrabergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lessate le patate in acqua bollente per 10 minuti, scolatele ed eliminate la buccia. Pulite i funghi champignon, eliminando bene la terra, e tagliateli a fette. Mondate i porri e tagliateli a rondelle, poi fatele rosolare in una larga padella con il burro. Aggiungete la salsiccia tagliata a pezzetti, fateli dorare su tutti i lati con qualche foglia di salvia. Unite anche i funghi e lasciate insaporire per pochi minuti. Regolate di sale, pepe e aggiungete il brodo vegetale caldo.
● **2** Mescolate la farina di mais con 1/2 tazza di acqua, versate nella padella, amalgamate e lasciate cuocere fino a quando il composto si sarà addensato. Trasferite la salsiccia con i funghi in una pirofila ben oliata, aggiungete anche le patate a pezzi, regolate di sale e spolverizzate con il pecorino grattugiato.
● **3** Spennellate la superficie di 2 fogli di pasta fillo con dell'olio e sovrapponeteli all'impasto. Tagliate il foglio rimasto a strisce di 2 cm di larghezza e distribuitele sopra il pasticcio in modo da creare delle increspature. Cuocete in forno a 180° per 40 minuti, finché la pasta sarà ben dorata.

FACILE
● **Prep. 20 minuti** ● **Cottura 60 minuti** ● **980 cal/porzione**



Con la loro consistenza unica danno anima a farce, impasti, crocchette, torte...

GNOCCHI CON RIPIENO DI PRUGNE

PER 4 PERSONE
800 g di patate a pasta bianca - 180 g di prugne secche denocciolate - 200 g di farina - 1 uovo - 40 g di burro - 40 g di pangrattato - cannella - sale

● **1** Fate ammorbidire le prugne secche in una ciotola di acqua tiepida. Lessate le patate in acqua bollente salata, scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.
● **2** Unite la farina, l'uovo intero, un pizzico di sale e impastate per amalgamare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto sodo. Scolate le prugne, asciugatele con un panno carta, poi tagliatele a metà.
● **3** Prendete un cucchiaio di impasto, ricavatene delle palline grandi come una noce e inserite al centro di ogni pallina mezza prugna. In una padella antiaderente sciogliete il burro e tostate il pangrattato. Tuffate gli gnocchi in una pentola con abbondante acqua bollente salata e, quando tornano a galla, sgocciolateli. Conditeli con il burro e pangrattato, distribuiteli nei piatti e completate con la cannella.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 20 minuti**
● **700 cal/porzione**



A pasta bianca, gialla o viola, con buccia rossa o nera, ciascuna varietà predilige una particolare cottura



PATATE E CIPOLLE AL FORNO

PER 4 PERSONE
600 g di patate rosse - 2 cipolle - 60 g di mandorle a lamelle - 100 ml di panna fresca - 200 ml di latte intero - curcuma - maggiorana secca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Raschiate le patate con uno spazzolino, sciacquatele e cuocetele in acqua bollente per 10 minuti, senza eliminare la buccia. Intanto mondate e tagliate a rondelle le cipolle, quindi passatele in una larga padella con 2 cucchiai di olio, mescolando delicatamente.
● **2** Aggiungete le mandorle. Scolate le patate, non sbucciatele e tagliatele a fette sottili, quindi insaporitele con 1/2 cucchiaino di curcuma e unitele alle cipolle in padella. Cuocete a fiamma dolce per 3 minuti.
● **3** Trasferite gli ortaggi in una pirofila oliata, disponendoli a strati. Mescolate panna e latte e irrorate le verdure. Insaporite con le foglie di maggiorana, salate, pepate e trasferite in forno già caldo a 180° per 25 minuti.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 45 minuti**
● **360 cal/porzione**

FRITTELLINE DI PATATE DOLCI CON SCORZE D'ARANCIA

PER 4 PERSONE
300 g di patate americane - 2 uova - 80 g di farina di cocco - 1/2 arancia non trattata - olio extravergine d'oliva - cristalli di zucchero bianco - sale

● **1** Sbucciate le patate e tagliatele a julienne. Sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale, unite le patate, la farina di cocco e la scorza grattugiata dell'arancia.
● **2** Prendete il composto poco alla volta con un cucchiaio e friggetelo in una padella antiaderente dove avrete scaldato 2 dita di olio. Cuocete le frittelle su entrambi i lati, fino a quando risulteranno dorate. Lasciatele sgocciolare su carta assorbente e poi servitele in un piatto, cosparse con dei cristalli di zucchero bianco.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 15 minuti**
● **340 cal/porzione**





La patata rossa ha polpa gialla, soda e compatta. La buccia, ricca di sostanze nutritive, non va tolta se i tuberi vengono fritti o arrostiti.



La patata nera, o Vitelotte, è una varietà antica: dal Perù approda in Spagna nel Cinquecento. La polpa viola ha sapore di castagna.



La patata a pasta bianca è farinosa e ricca di amido, adatta alla preparazione di gnocchi, puré, torte salate, sformati e dolci.



La patata americana, o batata, è molto versatile in cucina, ha sapore dolce ed è ricca di vitamine, sali minerali e fibre. Un vero superfood.



La patata a pasta gialla è ricca di betacarotene, ha polpa compatta ed è ottima lessata, fritta o al forno. La varietà più comune è la Vivaldi.



SALE&PEPE

GRUPPO MONDADORI

n. 10 OTTOBRE 2019

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Miriam Ferrari, Martina Liverani, Paola Mancuso, Antonella Pavanello, Deborah Piana Agostinetti, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Table Top Flores Manfredi, Francesca Salvemini, Enrico Saravalle, Laura Sommariva, Francesca Tagliabue

Foto: Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Mondadori Potpholio, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 02 75429001; dall'estero +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA – Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. - Palazzo Cellini – Milano Due 20090 SEGRATE (MI) - Tel. 02/21025952

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8502 del 18 dicembre 2018

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali


cavit.it
TRENTINO
Mastri Vernacoli di Cavit
Qualità trentina, tradizione senza tempo
CAVIT TRENTO
MASTRI VERNACOLI
Teroldego Rotaliano
DOC
ITALIA
CANTINA VITICOLTORI TRENTINO
CAVIT TRENTO
"Scegli Cavit, bevi responsabilmente"
Mastri Vernacoli di Cavit è la linea che racchiude una gamma di vini tutti da scoprire, come il Teroldego Rotaliano, dal caratteristico colore rosso rubino e dal tipico profumo di frutti di bosco con intense note di lampone e mora.
Mastri Vernacoli di Cavit. Maestri della tradizione trentina.
CAVIT
CANTINA VITICOLTORI DEL TRENTINO